

GAGGENAU

Livre technique
2023

Le guide définitif pour la **cuisine définitive**.

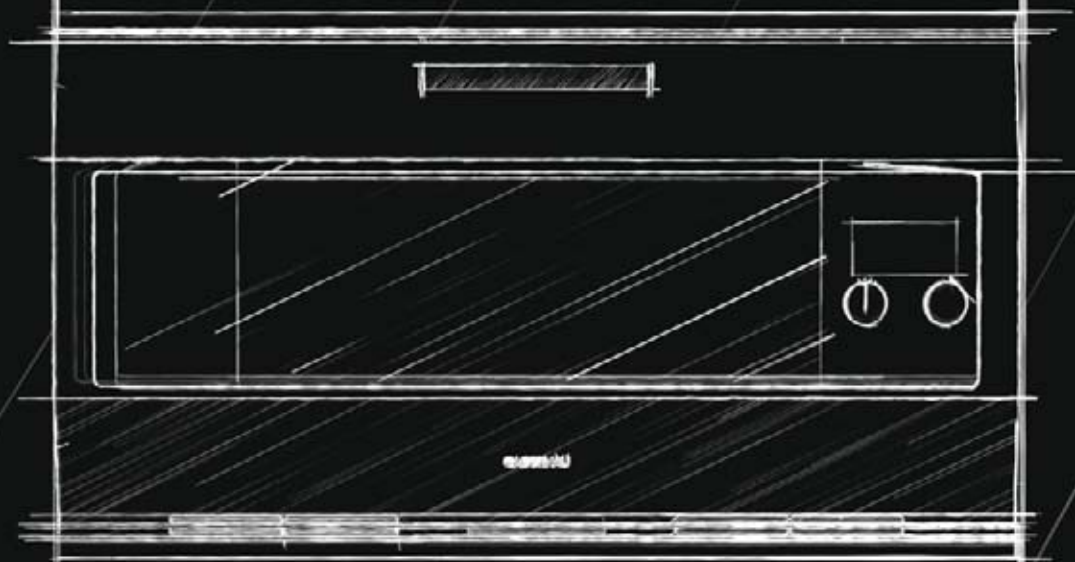
Le monde de Gaggenau est entre vos mains.

Nos produits technologiquement avancés ont une performance exceptionnelle, sont fabriqués sans compromis et sont conçus pour être appréciés autant pour leur design que pour leur commande intuitive.

Ce manuel complet permettra la création fluide, presque sans efforts, de la cuisine de votre client. Tout y est : clairement et soigneusement présenté, facile à trouver et tout à fait complet. Découvrez-le par vous-même.

Gaggenau, la différence.

Four EB 333	2
Fours Série 400	8
Fours Série 200	52
Tables de cuisson	88
Vario de cuisson	142
Appareils d'aspiration	210
Appareils de froid	298
Lave-vaisselle	358
Accessoires / Label énergétique / Home Connect	386



Four EB 333

EB 333	4
Accessoires EB 333	5
Données techniques EB 333	7



EB 333 111

Inox
Home Connect
Largeur 90 cm



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée pyrolysable
- 1 tournebroche
- 1 grille
- 1 lèche-frite avec grille
- 1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

BA 090 100

Boutons noirs pour EB 333
Set de 2.

BA 018 105

Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 028 115

Tôle à pâtisserie émaillée
30 mm de profond

BA 038 105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115

Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte

BA 058 133

Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BS 020 002

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 300

EB 333

- Porte abattante d'une seule pièce, avec panneau frontal en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec précision
- Système d'ouverture et de fermeture de porte souple et en douceur
- Positionnement en diagonale des lampes pour un éclairage optimal de l'enceinte de cuisson
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande situé derrière la vitre
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Volume utile 83 litres

Modes de cuisson

- Chaleur tournante.
- Chaleur tournante Eco.
- Voûte + Sole.
- Voûte + 1/3 Sole.
- Voûte.
- 1/3 Voûte + Sole.
- Sole.
- Chaleur tournante + Sole.
- Chaleur tournante + 1/3 Sole.
- Gril grande surface + Air ventilé.
- Gril grande surface.
- Compact Gril.
- Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
- Cuisson dans faitout en fonte.
- Etuve.
- Décongélation.
- Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte abattante avec angle d'ouverture à 90°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Éclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

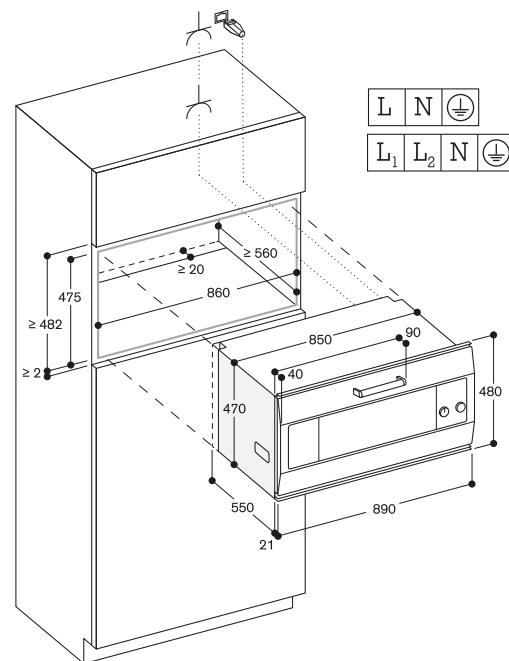
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 40 mm.
Distance entre le corps du meuble et l'extérieur de la poignée : 90 mm.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson: respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation et de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil, en haut à gauche.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 5,4 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



Prise

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours.
Pour plus d'information voir tableau page 6

BA 090 100

Boutons en inox
avec revêtement noir pour EB 333
Set de 2.



BA 018 105

Rail télescopique
Sortie totale.



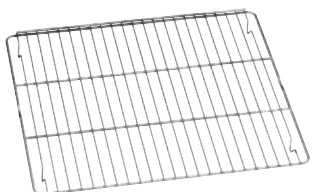
BA 028 115

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 30 mm.



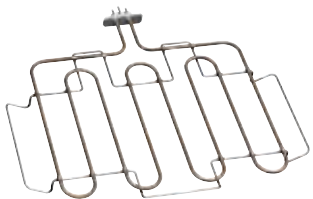
BA 038 105

Grille
sans ouverture, avec pieds.



BA 058 115

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.



BA 058 133

Pierre
à pain et à pizzas
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.



BS 020 002

Pelle
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.



GN 340 230

Faitout en fonte
d'aluminium GN 2/3, anti-adhérent.
Peut se positionner aussi bien dans le
four (avec rail télescopique BA 016/
BA 018), que dans le four vapeur.
Hauteur 165 mm (pour grande
quantité). Permet de saisir avec la
fonction Faitout dans le four.
Utilisation indépendante du plat
100 mm et/ou du couvercle 65 mm.
Fonctionne avec la résistance
BA 056/BA 058 pour utilisation avec
les fours BO.
Nettoyage facilité grâce à
un revêtement anti-adhérent.



Accessoires EB 333



EB 333

Références	Références online*		
Bouton rotatif			Four
BA 090 100		Boutons inox avec revêtement noir	°
Plaque de cuisson émaillée			
BA 028 115	17001366	profondeur 30 mm	•/°
Rail télescopique			
BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse	°
Pierre à pain et à pizzas			
BA 058 133	00574698	comprenant 1 support, et 1 pelle (résistance à commander séparément)	°
Faitout en fonte d'aluminium			
GN 340 230	00570316	GN ² / ₃ hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016 avec élément de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (résistance à commander séparément), que dans le four combiné vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301	°
Grille			
BA 038 105	17002556	sans ouverture, avec pieds	•/°
No. 706321		grille pour lèchefrite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds	•/°
Lèchefrite			
No. 687055		avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm	•/°
Résistance			
BA 058 115	00574647	accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 133	°
Pelle à pizzas			
BS 020 002	00467218	set de 2	°

• Equipement de série.

° Accessoire spécial.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »



Type d'appareil	Four	
Acier inox	EB 333	
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 550
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Poids net	(kg)	79
Volume / Efficacité énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)		
Volume utile	(l)	83
Nombre de zone de cuisson		1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur Tournante Eco		A
Index Efficacité Énergétique (EEI)		95,6
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,32
Consommation Chaleur Tournante Eco	(kWh)	0,86
Source d'énergie		électrique
Modes de cuisson		
Plage de température	(°C)	30–300
Chaleur Tournante / Chaleur Tournante Eco / Voûte+Sole		• / • / •
Voûte / Sole / Chaleur Tournante + Sole		• / • / •
Voûte + 1/3 Sole		•
1/3 Voûte + Sole		•
Chaleur Tournante + 1/3 Sole		•
Gril grande surface + Air ventilé		•
Gril grande surface		•
Gril Eco		•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•
Cuisson Faitout		•
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		• / • / •
Bandeau de commande		
Ecran TFT sensitif		•
Module de commande haut / central / bas		• / - / -
Ouverture de porte automatique		-
Affichage texte clair	(nb de langues)	44
Recettes personnelles		50
Angle d'ouverture de porte	(°)	90
Caractéristiques		
Contrôle électronique de température		•
Sonde thermométrique amovible 3 points de mesure		•
Programmes automatiques		•
Tournebroche		•
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•
Fonction Faitout		•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•
Préchauffage rapide		•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•
Eclairage halogène Voûte	(W)	60
Eclairage halogène Latéral	(W)	2 x 10
Niveaux de cuisson	(nb.)	3
Home Connect via LAN ou WIFI		• ²
Accessoires		
Tôle à pâtisserie		1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	1,780
Grille		1
Lèche-frite émaillé / Grille pour lèche-frite		1/1
Lèche-frite en verre		-
Sécurité		
Porte avec isolation thermique plusieurs vitres		5 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		• / • / •
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•
Nettoyage		
Auto-nettoyage par pyrolyse		•
Email bleu Gaggenau		•
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	5,38

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

² La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D



Fours Série 400

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 400	10
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours de la Série 400 et Série 200	14
Fours Série 400	16
Fours combi-vapeur Série 400	22
Fours micro-ondes combinés Série 400	28
Machines à café expresso tout automatique Série 400	30
Tiroirs Sous Vide Série 400	32
Tiroir chauffant Série 400 et Tiroirs culinaires & chauffants Série 400	34
Accessoires Série 400	38
Données techniques Série 400	44

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 76 cm

Ci-contre les principales combinaisons permettant une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés, machines à café, tiroirs Sous Vide, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

Indications générales :

- Tous les appareils présentés sont disponibles en porte plein verre sur inox.
- En cas de plusieurs alternatives (BS/BM et DV/WS), la photo correspond à la 1ère référence citée.

Combinaison d'appareils en colonne

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Les modules de commande de 2 appareils superposés doivent être positionnés au milieu.
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un BS.
- Au-dessus d'un DF, installer uniquement un appareil avec module de commande haut. Les appareils installés au-dessus du DF nécessitent une niche de largeur 56 cm. La largeur de la niche du lave-vaisselle est de 60 cm.

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Les charnières opposées des portes des appareils permettent une ouverture totale des portes à 180°.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- Les fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés et machines à café installés au-dessus d'un tiroir Sous Vide ou un tiroir chauffant (hauteur 14 cm) ont la même hauteur qu'un four de largeur 60 cm.
- Les modules de commande des appareils installés côte à côte doivent être alignés, soit en haut, soit en bas.

BO Four
 BS Four combi-vapeur
 BM Four micro-ondes combiné
 CM Machine à café tout automatique
 DV Tiroir Sous Vide
 WS Tiroir chauffant
 DF Lave-vaisselle



• BS 484/BM 484
 • BO 480
 • WS 482



• BX 480
 • WS 482

Combinaisons d'appareils en carré, largeur 76 cm



• BS 485/BM 485
 • BO 481



• BM 484/BS 484
 • BO 480

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 76 cm



• BO 481



• BO 480

Combinaisons d'appareils en carré avec tiroir chauffant, largeur 60 cm



• BS 455/BS 475/BM 455
 • BO 471/BO 451/BO 421



• BM 454/BS 474/BS 454
 • CM 450
 • DV 461/WS 461

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm



• BS 474/BS 454/BM 454
 • BO 470/BO 450/BO 420
 • WS 462



• BS 454/BS 474/BM 454
 • BO 470/BO 450/BO 420
 • WS 462



• BS 454/BS 474/BM 454
 • BM 450
 • DV 461/WS 461



• BM 454/BS 474/BS 454
 • CM 450
 • WS 461/DV 461



• BO 470/BO 450/BO 420
 • DF



• BS 470/BS 450/BM 450
 • DF



• CM 450
 • DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BO 471/BO 451/BO 421 • BO 470/BO 450/BO 420



• BO 471/BO 451/BO 421 • BS 470/BS 450/BM 450
• DV 461/WS 461



• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 451/BS 471/BM 451 • BM 450/BS 470/BS 450
• WS 461/DV 461 • WS 461/DV 461



• BS 471/BS 451/BM 451 • CM 450
• DV 461/WS 461 • WS 461/DV 461



• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450 • BS 470/BS 450/BM 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461



• BM 451/BS 471/BS 451 • CM 450 • BS 450/BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461 • WS 461/DV 461

Qualité supérieure dans les moindres détails.



Les portes froides de nos fours sont dotées d'un quadruple vitrage, c'est pour nous un élément essentiel. En effet, nous concevons nos appareils de telle sorte que l'essentiel de la chaleur se réfléchisse à l'intérieur du four. Aussi, la température maximale ressentie au niveau de la porte ne dépasse pas 75°C, même lors de la pyrolyse où la température atteint 485°C à l'intérieur du four. Pour cela, le choix minutieux des matériaux et le procédé de fabrication sont décisifs.

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm

Ci-contre les principales combinaisons permettant une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés, machines à café, tiroirs Sous Vide, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

Indications générales :

- Tous les appareils présentés sont disponibles en porte plein verre Sérigraphie Anthracite Gaggenau
- En cas de plusieurs alternatives (BS/BM et DV/WS), la photo correspond à la 1ère référence citée.

Combinaison d'appareils en colonne

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

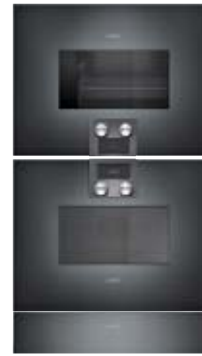
- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Les modules de commande de 2 appareils superposés doivent être positionnés au milieu.
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un BS.
- Au-dessus d'un DF, installer uniquement un appareil avec module de commande haut. Les appareils installés au-dessus du DF nécessitent une niche de largeur 56 cm. La largeur de la niche du lave-vaisselle est de 60 cm.



• BS 474/BM 454
• BO 470/BO 420
• WS 462



• BM 454/BS 474
• BO 470/BO 420
• WS 462



• BS 474/BM 454
• BM 450
• DV 461/WS 461



• BM 454/BS 474
• CM 450
• WS 461/DV 461



• BO 470/BO 420
• DF



• BS 470/BM 450
• DF



• CM 450
• DF

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Les charnières opposées des portes des appareils permettent une ouverture totale des portes à 180°.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- Les fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés et machines à café installés au-dessus d'un tiroir Sous Vide ou un tiroir chauffant (hauteur 14 cm) ont la même hauteur qu'un four de largeur 60 cm.
- Les modules de commandes des appareils installés côte à côte doivent être alignés, soit en haut, soit en bas.

BO Four
BS Four combi-vapeur
BM Four micro-ondes combiné
CM Machine à café tout automatique
DV Tiroir Sous Vide
WS Tiroir chauffant
DF Lave-vaisselle

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461



• BO 471/BO 421



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451
• DV 461/WS 461



• BM 450/BS 470
• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451
• DV 461/WS 461



• CM 450
• WS 461/ DV 461



• BO 471/BO 421



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461



• BM 451/BS 471
• WS 461/DV 461



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461

Combinaisons d'appareils en carré avec tiroir chauffant, largeur 60 cm



• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421



• BM 454/BS 474
• CM 450
• DV 461/WS 461



Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours Série 400 et Série 200

Instructions générales

Intégration derrière une porte meuble.

Il faut absolument proscrire le fait de fermer la porte meuble lors de l'utilisation du four ou lors de la phase de refroidissement de l'appareil. (fonctionnement du ventilateur)

Intégration côte à côte.

Dans le cas d'une intégration d'appareils côte à côte, il faut absolument respecter une distance minimum de 10 mm entre les 2 appareils (ceci est valable pour tous les appareils de côtes standard de 600 à 762 mm). Les charnières de la porte doivent se situer à l'extérieur pour permettre une ouverture maximale de la porte (ou de l'angle d'ouverture de la porte).

Pour une combinaison de fours et d'appareils de froid Vario Série 400, se référer aux conseils d'installation dans la rubrique Froid Vario Série 400 pour éviter une collision entre la porte de l'appareil de froid et le four.

Fentes d'aération transversales nécessaires en haut et en bas de la porte

Les fours Gaggenau de la Série 400 nécessitent une ventilation par apport d'air frais au niveau de la partie supérieure et sur les côtés de la porte de l'appareil.

L'air chaud est évacué au niveau de l'arête inférieure de la porte du four. Les entrées d'air des fours vapeurs et fours combinés micro-ondes se situent sur les côtés de la porte, et les aérations pour évacuer l'air chaud et le surplus de vapeur, au niveau de l'arête supérieure de la porte.

Pour éviter une surchauffe des appareils et permettre le refroidissement après utilisation, il faut respecter les découpes transversales minimales au niveau des arêtes des meubles.

La mesure du schéma est valable pour tous les appareils.

Cependant il faut faire attention :

Au-dessus des appareils

BS :

Il ne faut pas installer d'appareil électrique au-dessus d'un BS. Il est également recommandé de ne pas installer de poignée horizontale sur la porte meuble au-dessus du BS.

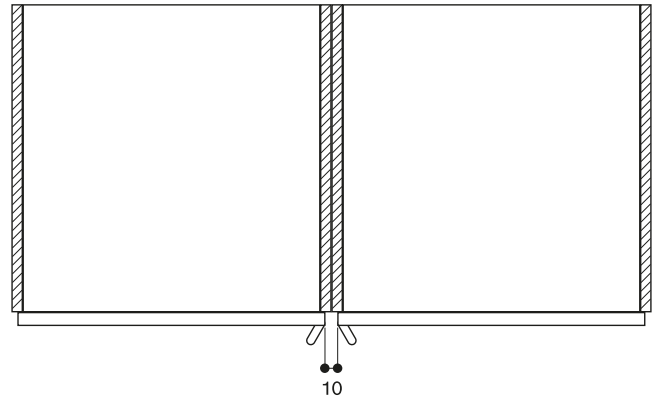
Dans le cas d'une épaisseur de porte meuble supérieure à 20 mm il faut protéger l'arête de la porte contre l'humidité car la vapeur peut éventuellement s'infiltrer dans le caisson meuble.

Sous les appareils

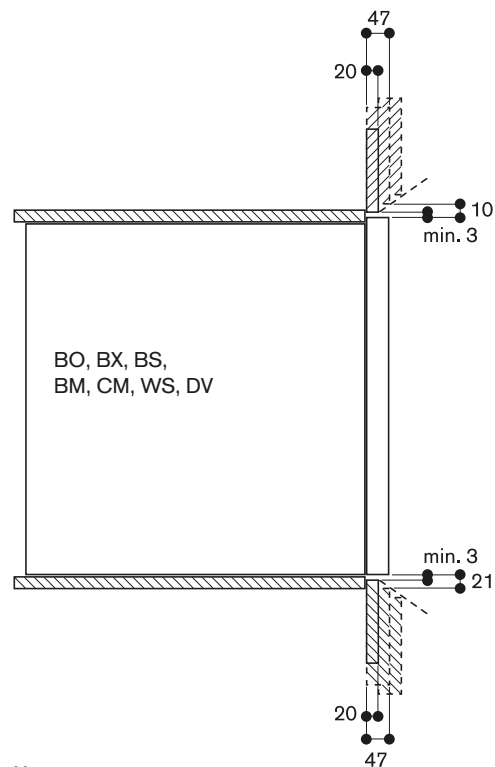
DV/WS :

Pour le tiroir chauffant il faut veiller à ne pas dépasser une épaisseur de porte meuble supérieure à 20 mm pour permettre une bonne prise lors de l'ouverture du tiroir.

Installation côte à côte



Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas



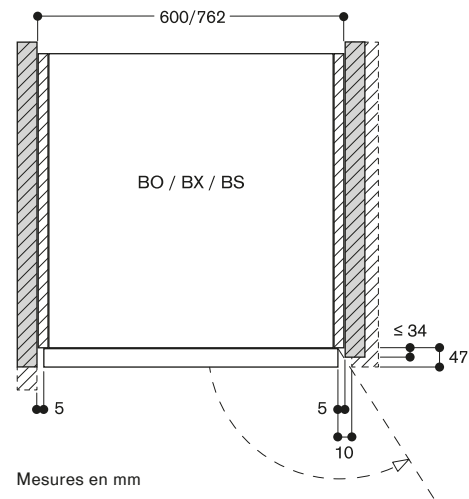
Mesures en mm

Latéralement.

Pour des épaisseurs de portes de meubles plus importantes ou pour des parois latérales en saillie jusqu'à 34 mm par rapport à l'avant de la niche, la distance minimale du côté des charnières est suffisante pour l'apport d'air frais et l'ouverture de porte à 120°.

Une distance d'au minimum 10 mm est nécessaire.

Une paroi latérale peut déborder sur le côté de la poignée si la distance minimale est respectée.

Dégagement au niveau de la porte



Module de commande central

Charnières à droite

BX 480 112

Porte plein verre
sur inox
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BX 481 112

Porte plein verre
sur inox
Largeur 76 cm

A*

Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 2 tôles à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 2 grilles
- 2 lèchefrites avec grille

Accessoires en option

BA 018 105

Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable,
et système télescopique sortie totale.

BA 028 115

Tôle à pâtisserie
émaillée
30 mm de profond

BA 038 105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115

Résistance pour pierre
à pain et à pizzas, et faitout
en fonte

BA 058 133

Pierre à pain
et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza
(commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

BS 020 002

Pelle à pizza,
set de 2.

GN 340 230

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four double Série 400

BX 480/BX 481

- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 2x 110 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Tournebroche (four du bas).
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Éclairage halogène latéral 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

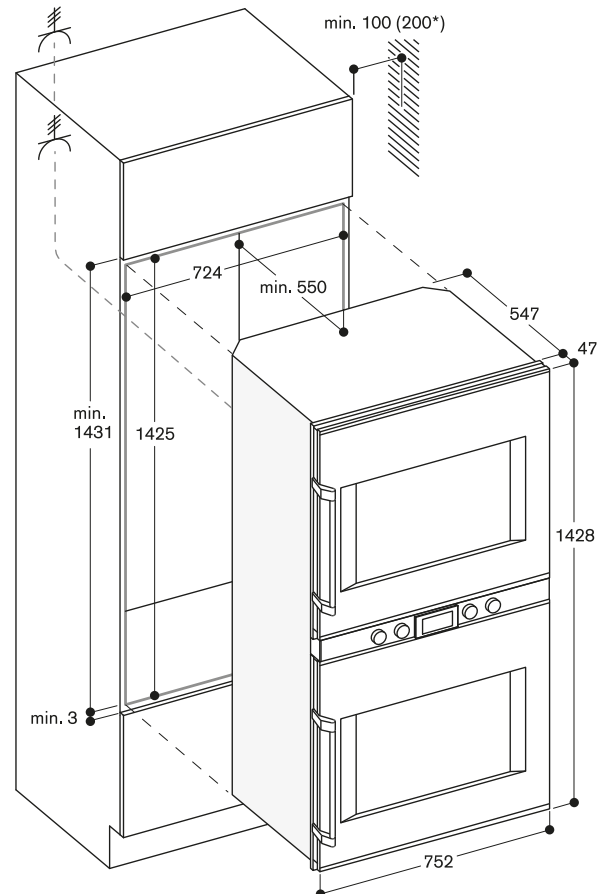
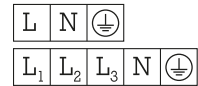
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle faire attention lors de l'ouverture de la porte à la distance minimale requise par rapport au mur.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 9.2 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



*200 mm si rail télescopique BA 018

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 480 112

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BO 481 112

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm



Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 grille
- 1 lèchefrite avec grille

Accessoires en option

BA 018 105

Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable,
et système télescopique sortie totale.

BA 028 115

Tôle à pâtisserie
émaillée
30 mm de profond

BA 038 105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115

Résistance pour pierre
à pain et à pizzas, et faitout
en fonte

BA 058 133

Pierre à pain
et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza
(commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

BS 020 002

Pelle à pizza,
set de 2.

GN 340 230

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 400

BO 480/BO 481

- Porte sans poignée / ouverture auto-
matique / possibilité d'ouverture de
porte via assistant vocal
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde
thermométrique, tournebroche et
fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec
estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de
commande avec module de
commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la
température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 110 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et
écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles
(incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes
automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de
mesure, avec arrêt automatique et
estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la
température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur : durée
de la cuisson, fin de la cuisson,
minuterie, chronomètre, minuterie
spéciale cuisson longue durée
(certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Éclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyroly-
sables, avec 5 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant
vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le
refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées
purifiant l'air rejeté.

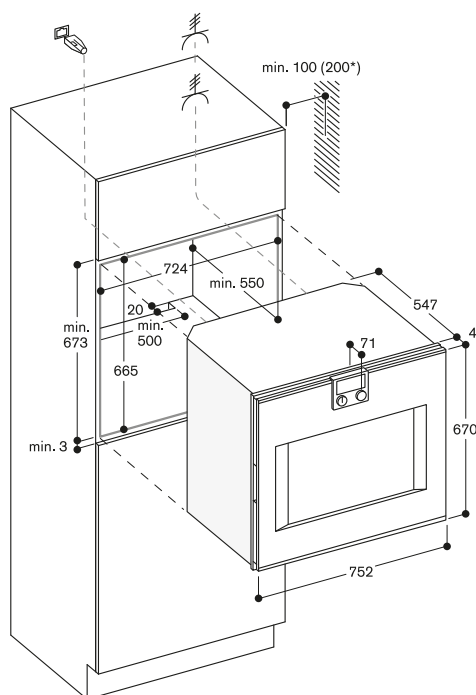
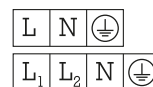
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et
la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement,
pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire
attention à l'ouverture de la porte
latérale et à la distance minimale
requis par rapport au mur.
Pour une profondeur d'encastrement
de 550 mm, le câble de raccordement
doit être orienté vers le bas et passer
par le coin biseauté à l'arrière droit de
l'appareil.
La prise de raccordement doit être
placée en dehors de la niche
d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière
de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour
l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de classification de A+++
à D.
Puissance totale 5,5 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



*200 mm si rail télescopique BA 018

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une
échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 470 112

Porte plein verre
sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BO 470 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 471 112

Porte plein verre
sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BO 471 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 2 tôles à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 lèchefrite en verre
- 1 grille
- 1 lèchefrite avec grille

Accessoires en option

BA 016 105

Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 105

Lèchefrite émaillée
Profondeur 30 mm.

BA 026 115

Tôle à pâtisserie émaillée.
Profondeur 15 mm.

BA 036 105

Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115

Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133

Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Four Série 400

BO 470/BO 471

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Éclairage halogène latéral 2x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

BS 020 002

Pelle à pizza,
set de 2.

GN 340 230

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

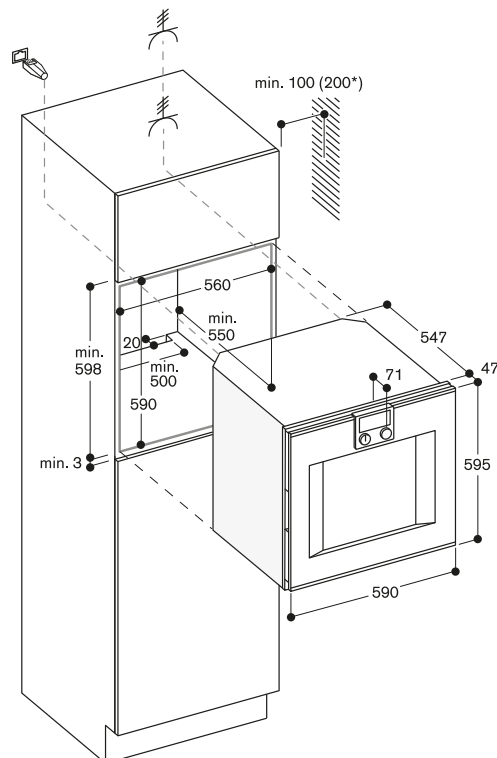
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 450 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 451 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 lèche-frite en verre
- 1 grille

Accessoires en option

BA 016 105

Rail télescopique

Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 105

Lèche-frite émaillée

Profondeur 30 mm.

BA 026 115

Tôle à pâtisserie émaillée.

Profondeur 15 mm.

BA 036 105

Grille

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117

Lèche-frite

en verre

Profondeur 24 mm.

BA 056 115

Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133

Pierre à pain

et à pizzas

Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 226 105

Lèche-frite émaillée

Profondeur 30 mm.

BS 020 002

Pelle à pizza,

set de 2.

GN 340 230

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 400

BO 450/BO 451

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Programmes automatiques.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermostat : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 10 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et surveillance à distance.

Recettes.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.

Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

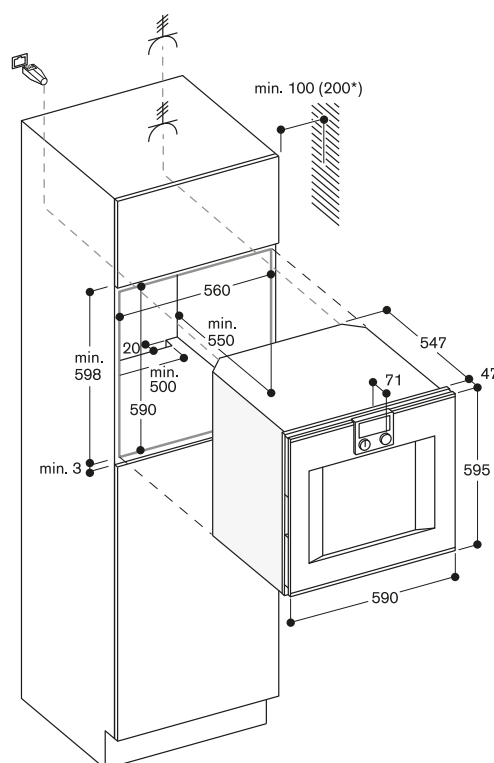
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.

Puissance totale 3,7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 420 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BO 420 102

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 421 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BO 421 102

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm



Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie

1 lèchefrite en verre

1 grille

Accessoires en option

BA 016 105

Rail télescopique

Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115

Tôle à pâtisserie émaillée.

Profondeur 15 mm.

BA 036 105

Grille

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117

Lèchefrite

en verre

Profondeur 24 mm.

BA 056 115

Résistance

pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133

Pierre à pain

et à pizzas

Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)

N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 226 105

Lèchefrite émaillée

Profondeur 30 mm.

Four Série 400

BO 420/BO 421

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la

température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie, chronomètre, minuterie

spéciale cuisson longue durée

(certifié Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Recettes.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées

purifiant l'air rejeté.

BS 020 002

Pelle à pizza,

set de 2.

GN 340 230

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.

Tenir compte du débordement,

pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire

attention à l'ouverture de la porte

latérale et à la distance minimale

requis par rapport au mur.

Pour une profondeur d'encastrement

de 550 mm, le câble de raccordement

doit être orienté vers le bas et passer

par le coin biseauté à l'arrière droit de

l'appareil.

La prise de raccordement doit être

placée en dehors de la niche

d'encastrement.

La connexion LAN se situe à l'arrière

de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour

l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.

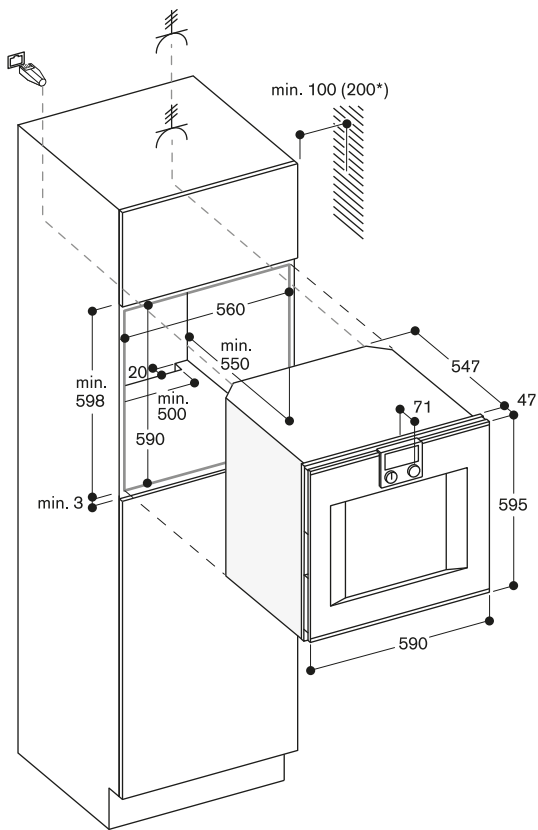
Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm



Module de commande bas

Charnières à droite

BS 484 112

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BS 485 112

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation en option

GF 111 100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110

Cartouche de filtrage de recharge.

GZ 010 011

Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 301

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches de nettoyage
Set de 4.

Four combi-vapeur Série 400

BS 484/BS 485

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

GN 010 330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral 2 x LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.

Puissance totale 3,15 kW.

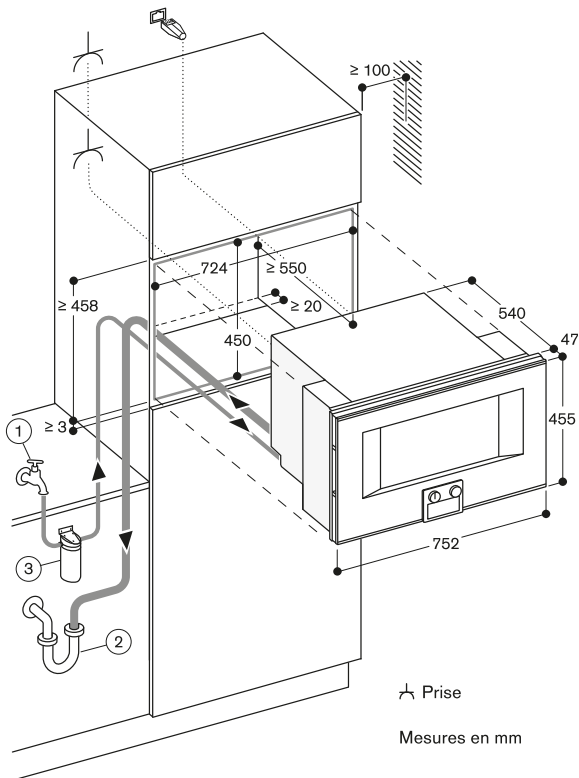
Raccordement uniquement à l'eau froide.

Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm) peut être rallongé.

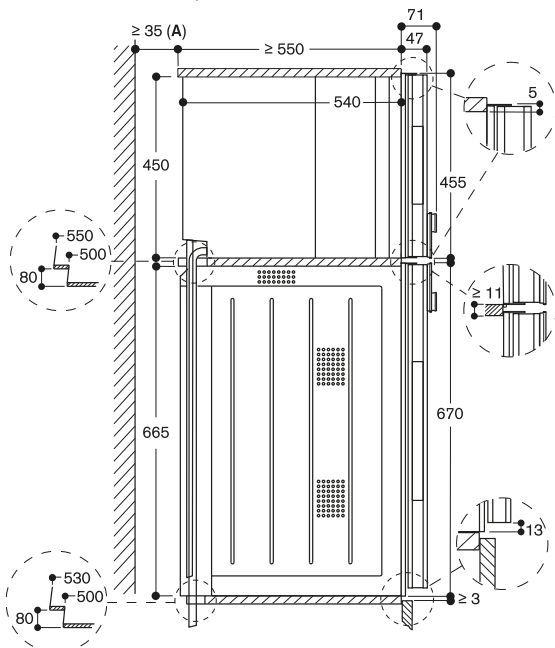
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).

Câble de raccordement 1,8 m avec prise.

Prévoir un câble LAN.

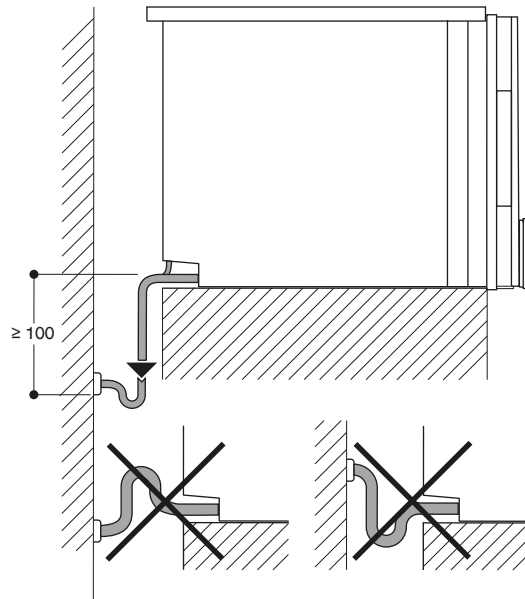


Vue latérale du BS 484/485 au-dessus du BO



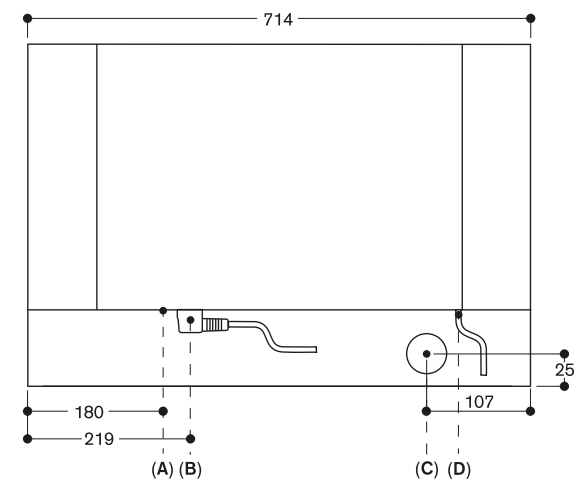
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BS 470 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 470 102

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 471 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 471 102

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm



Module de commande bas

Charnières à droite

BS 474 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 474 102

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 475 112

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 475 102

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Four combi-vapeur Série 400

BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation en option

GF 111 100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110

Cartouche de filtrage de rechange.

GZ 010 011

Rallonge Aqua-Stop

(longueur 2 m)

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 301

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Lêchefrite en verre Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches de nettoyage Set de 4.

GN 010 330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral 2 x LED.

Enceinte de cuisson en inox.

3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et surveillance à distance. Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Programme de séchage.

Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.

Filtre tamis amovible.

Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.

Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.

Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :

ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.

Puissance totale 3,15 kW.

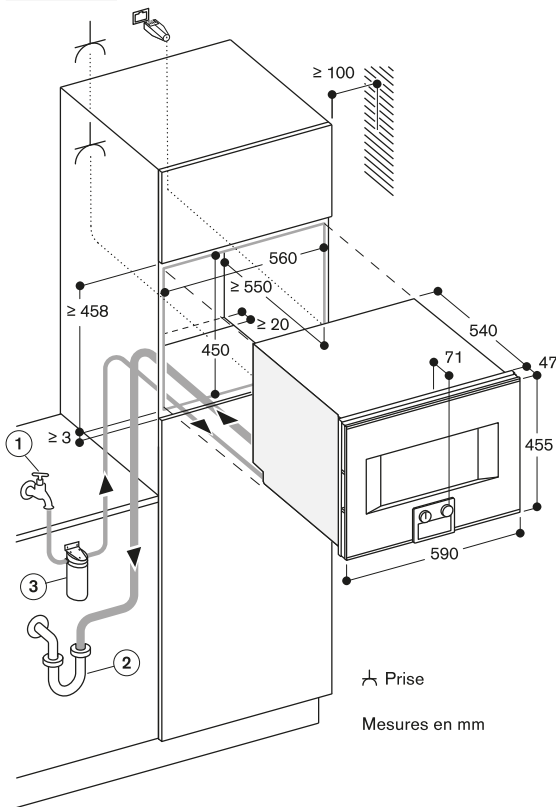
Raccordement uniquement à l'eau froide.

Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.

Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).

Câble de raccordement 1,8 m avec prise.

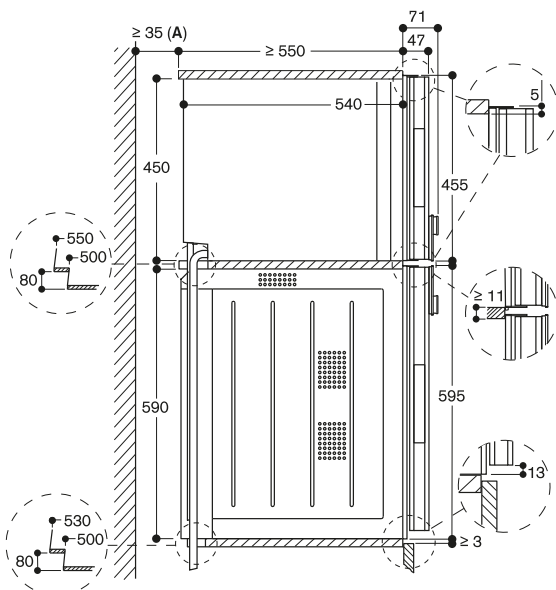
Prévoir un câble LAN.



Prise

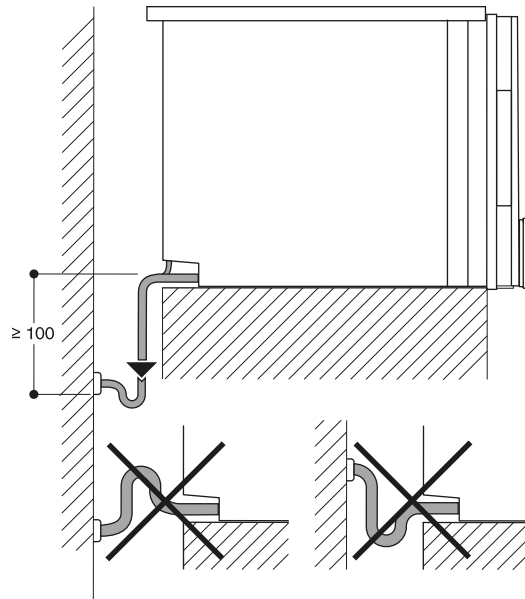
Mesures en mm

Vue latérale du BS 474/475 au-dessus du BO



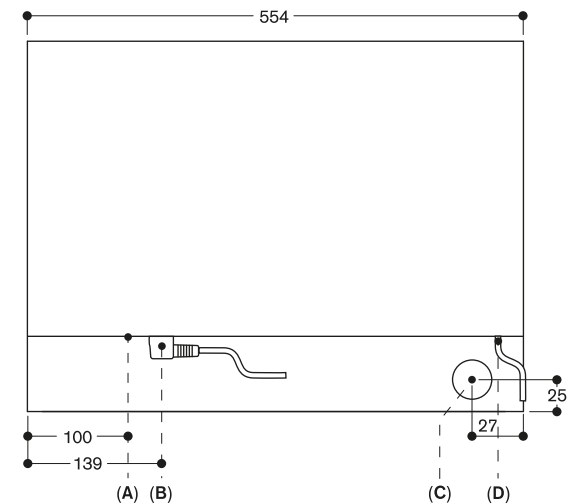
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BS 450 111

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 450 101

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 451 111

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 451 101

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm



Module de commande bas

Charnières à droite

BS 454 111

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 454 101

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 455 111

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BS 455 101

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Four combi-vapeur Série 400

BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
 Chaleur tournante + 80% d'humidité.
 Chaleur tournante + 60% d'humidité.
 Chaleur tournante + 30% d'humidité.
 Chaleur tournante + 0% d'humidité.
 Cuisson basse température.
 Cuisson Sous Vide.
 Gril position 1 + Humidité.
 Gril position 2 + Humidité.
 Gril + Air ventilé.
 Fermentation.
 Décongélation.
 Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
 Personnalisation des programmes automatiques.
 Touche info avec conseils d'utilisation.
 Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
 2 réservoirs d'eau extractibles de 1,7 litres.
 Vaporisation d'humidité.
 Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
 Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
 Programmes automatiques.
 Thermostest : Affichage de la température réelle.
 Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie

Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires en option

BA 010 301

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Lèche-frite en verre Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches de nettoyage Set de 4.

GN 010 330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent

spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
 Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
 Eclairage latéral 2 x LED.
 Enceinte de cuisson en inox.
 3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
 Programmes automatiques.
 Contrôle et surveillance à distance.
 Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
 Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
 Programme de séchage.
 Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
 Filtre tamis amovible.
 Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
 Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
 Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
 La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
 Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
 Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
 La prise doit être prévue en dehors de la niche.
 La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

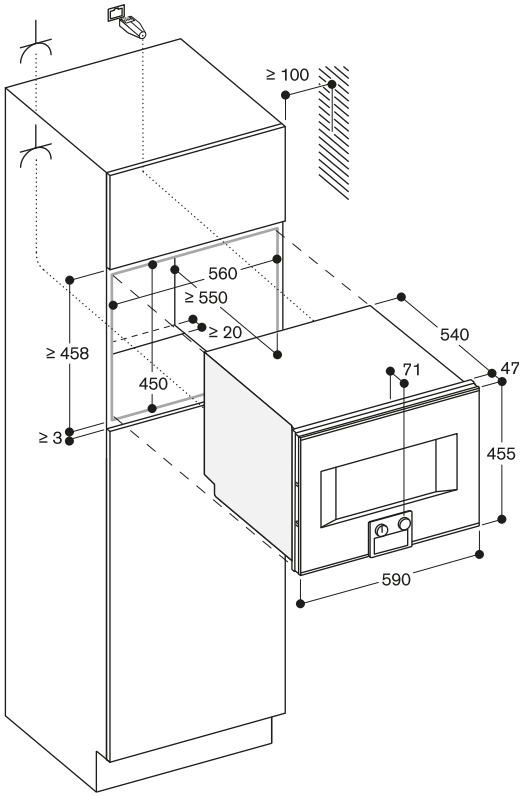
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
 ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
 Puissance totale 3,15 kW.
 Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
 Prévoir un câble LAN.

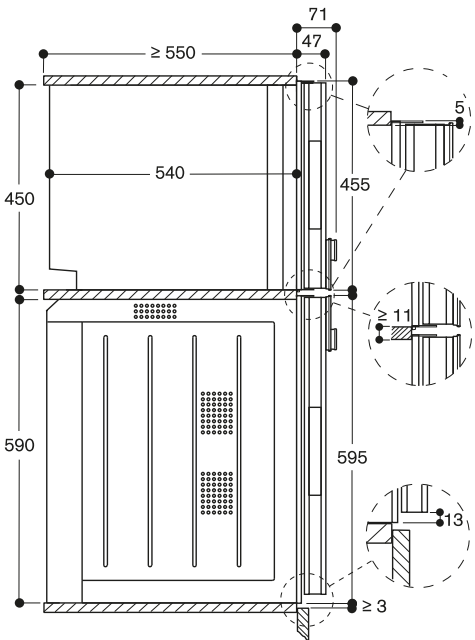




⊘ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BS 454/455 au-dessus du BO



Mesures en mm



Module de commande bas

Charnières à droite

BM 484 110

Porte plein verre sur
inox

Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BM 485 110

Porte plein verre sur
inox

Largeur 76 cm

Le prix comprend

- 1 grille pour cuisson combinée
- 1 lèche-frite en verre.

Four micro-ondes combiné Série 400 BM 484/BM 485

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Utilisation du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Contrôle électronique de la température
- Volume utile : 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances : 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson : Chaleur tournante 40°C et de 100°C à 250°C.

Gril grande surface + chaleur tournante de 100°C à 250°C.

Gril grande surface + air ventilé de 100°C à 250°C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes combinés avec les puissances de 600, 360, 180 et 90 W.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Fonction du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.

Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

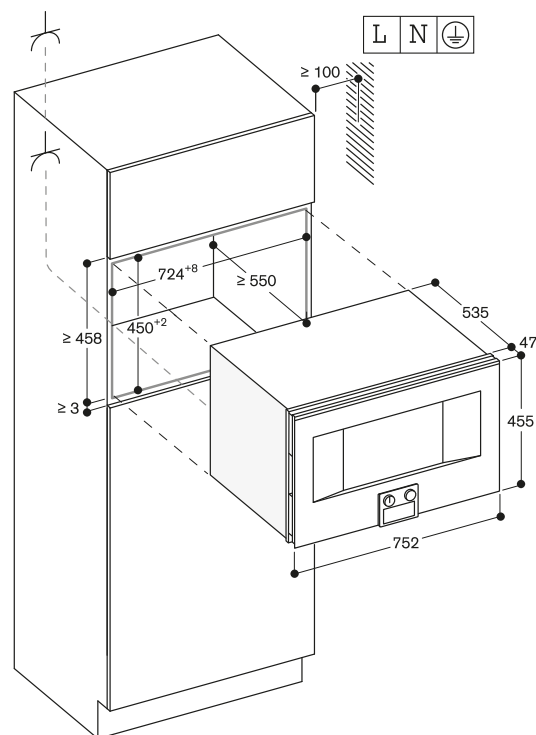
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

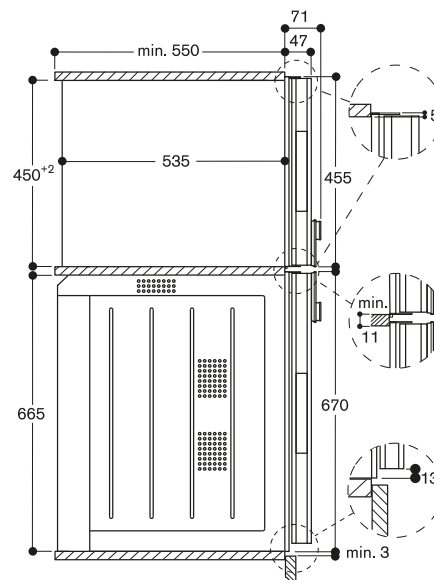
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale BM 484/485 au-dessus de BO



Mesures en mm

**Module de commande haut****Charnières à droite****BM 450 110**Porte plein verre
sur inox

Largeur 60 cm

BM 450 100Porte plein verre
Sérialographie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche**BM 451 110**Porte plein verre sur
inox

Largeur 60 cm

BM 451 100Porte plein verre
Sérialographie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Module de commande bas**Charnières à droite****BM 454 110**Porte plein verre sur
inox

Largeur 60 cm

BM 454 100Porte plein verre
Sérialographie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche**BM 455 110**Porte plein verre sur
inox

Largeur 60 cm

BM 455 100Porte plein verre
Sérialographie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 grille pour cuisson combinée
- 1 lèche-frite en verre

**Four micro-ondes combiné Série 400
BM 450/BM 451/BM 454/BM 455**

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Utilisation du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Contrôle électronique de la température
- Volume utile : 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances : 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson : Chaleur tournante 40°C et de 100°C à 250°C.

Gril grande surface + chaleur tournante de 100°C à 250°C.

Gril grande surface + air ventilé de 100°C à 250°C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes combinés avec les puissances de 600, 360, 180 et 90 W.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Technologie Innwave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Éclairage halogène latéral 60 W.

Fonction du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.

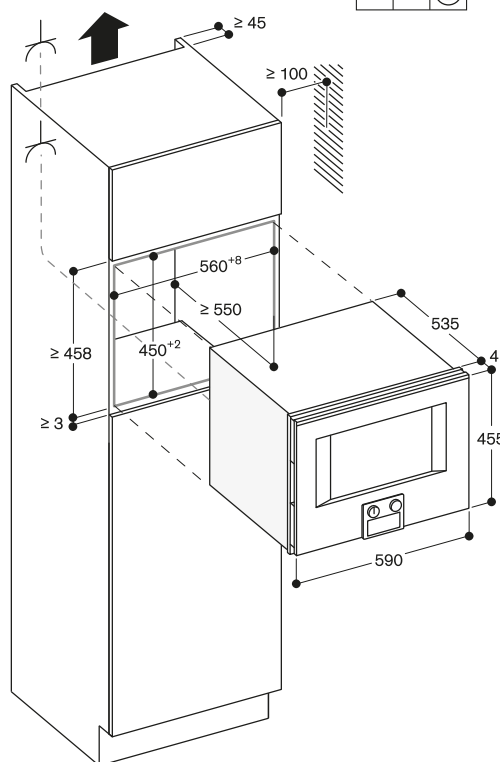
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux. Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

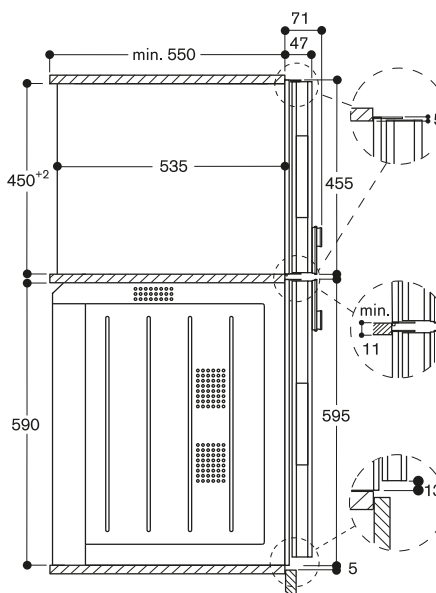
Puissance totale 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



⚡ Prise

Mesures en mm

Vue latérale BM 454/455, BS 454/455 au-dessus de BO

Mesures en mm



Module de commande haut

CM 450 112

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Charnières à gauche
Largeur 60 cm

CM 450 102

Porte plein verre
Séigraphie Anthracite
Home Connect
Charnières à gauche
Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère pour doser le café moulu
- 1 bande test pour la dureté de l'eau
- 1 réservoir à lait (isolé)
- 1 tuyau raccordement pour mousse de lait
- 1 tuyau à lait

Machine à café expresso tout automatique Série 400 CM 450

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Réservoir d'eau amovible 2,4 litres
- Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante
- Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café
- Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation des boissons par simple pression sur une touche
- Personnalisation des fonctions
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Café / 2 x Café.
Americano / 2 x Americano.
Café au lait / 2 x Café au lait.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Personnalisation des fonctions: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.
Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.
8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
3 niveaux de réglage de la température du café.
10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
Réglage de 4 niveaux de contenance pour le café au lait.
Degré de mouture réglable.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double mouture et double ébullition pour des boissons extra fortes.
Pour les boissons par 2, double cycle de mouture et d'ébullition de l'eau.
Distributeur avec système de lait intégré.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.
Éclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 litres.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Services numériques (Home Connect)

Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.
Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.

Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).

Distance entre le corps du meuble et la façade avant : 47 mm.

En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).

Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à droite.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau

ET-Nr. 00311819 Tablettes de

détartrage

ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

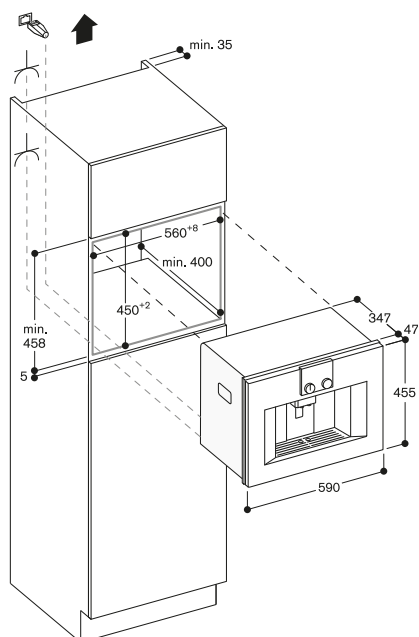
Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.

Câble de raccordement 1,7 m avec prise.

Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm



DV 461 110

Façade verre sur inox

Largeur 60 cm,

Hauteur 14 cm

DV 461 100

Façade en verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm,

Hauteur 14 cm

Le prix comprend

- 1 Sacs de mise sous vide, petit modèle (50 pcs)
- 1 Sacs de mise sous vide, grand modèle (50 pcs)
- 1 Rehausseur
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide contenants externes
- 1 Tuyau pour mise Sous Vide
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide bouteilles
- 3 Bouchons pour mise Sous Vide bouteilles

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400

DV 461

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans

bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Poignée encastree en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Mise en place obligatoire du filtre à huile dans la pompe

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.

Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.

Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.

Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

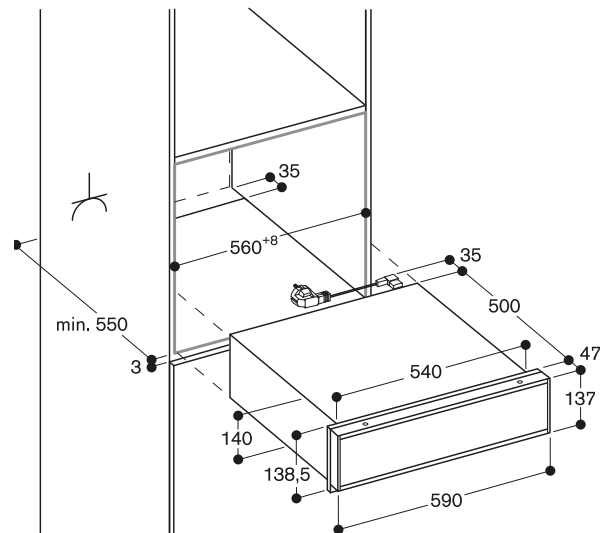
Conseils d'installation pour

l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

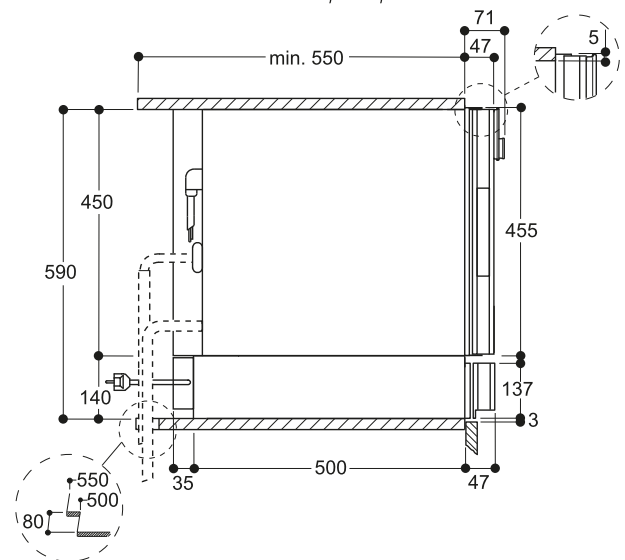
Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale DV 461 sous BS, BM, CM



Mesures en mm

**DV 061 100***

Tout intégrable
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

*Convient pour Série 400 et Série 200

Le prix comprend

- 1 Sacs de mise sous vide, petit modèle (50 pcs)
- 1 Sacs de mise sous vide, grand modèle (50 pcs)
- 1 Rehausseur
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide contenants externes
- 1 Tuyau pour mise Sous Vide
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide bouteilles
- 3 Bouchons pour mise Sous Vide bouteilles

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

**Tiroir Sous Vide Série 400
DV 061**

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Fermeture douces

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.

Espace latéral nécessaire de mini.

5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.

Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.

Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.

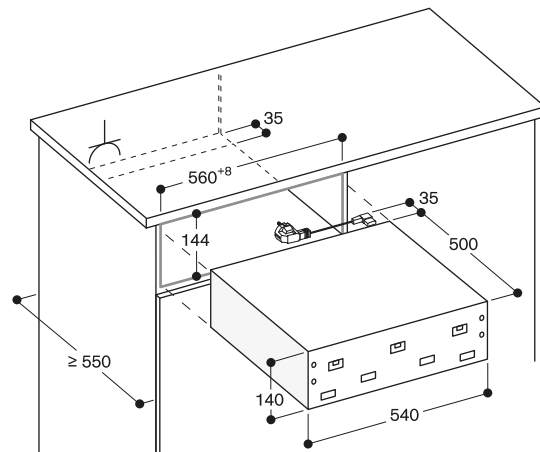
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



⚡ Prise

Mesures en mm



WS 482 110

Façade verre sur inox
Largeur 76 cm,
Hauteur 21 cm

Tiroir chauffant Série 400

WS 482

- Tiroir chauffant sans poignée
- Eclairage intérieur lumineux
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- 4 niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (sole en verre)
- Egalement pour la préparation et la cuisson des aliments, ainsi que pour le maintien au chaud des aliments

Modes de cuisson

Décongélation / Faire lever une pâte.
Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments.
Préchauffer la vaisselle.

Bandeau de commande

Commande par bouton rotatif.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 38 litres.
Capacité : vaisselle pour 10 pers. avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles :
L 606 x H 132 x P 480 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

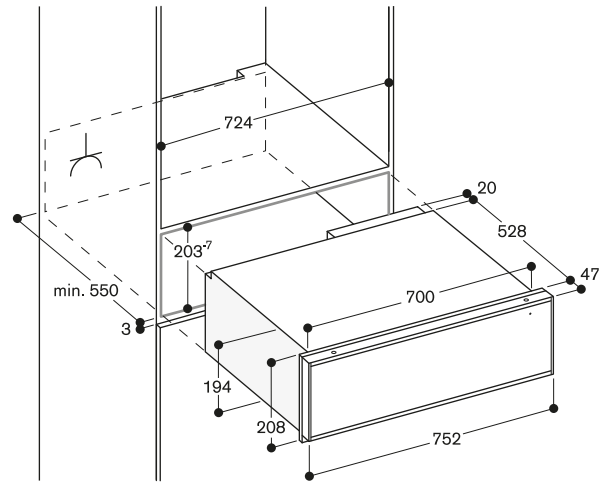
Conseils d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Lors de l'installation d'un BO/BS au-dessus du WS, prévoir un plancher intermédiaire épaisseur 19 mm.
Installation BS au-dessus WS dans une niche de 66,5 cm avec un plancher intermédiaire (espace de 7 mm entre WS et BS).
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

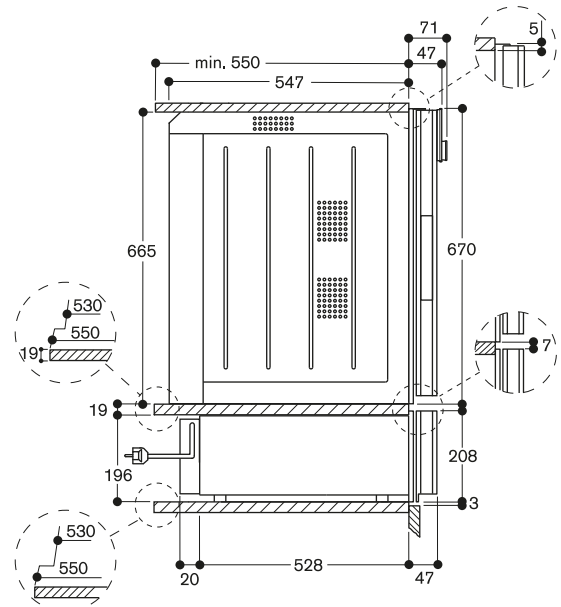
Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 0,81 kW.
Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



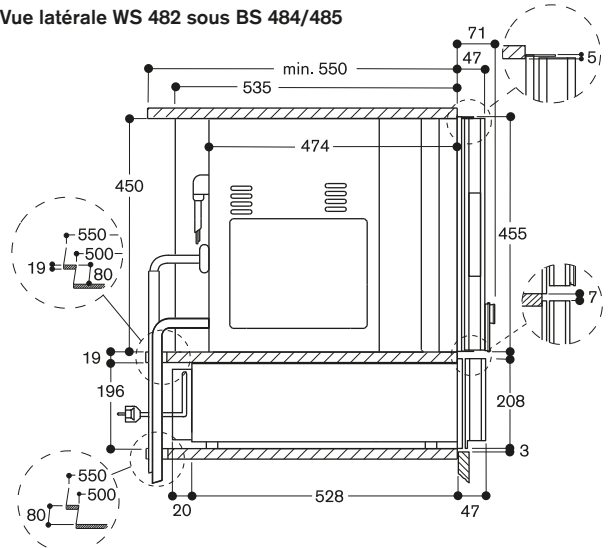
Mesures en mm

Vue latérale WS 482 sous BO 480



Mesures en mm

Vue latérale WS 482 sous BS 484/485



Mesures en mm

**WS 461 112**

Façade verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

WS 461 102

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

**Tiroir culinaire & chauffant Série 400
WS 461**

- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30 °C à 80 °C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

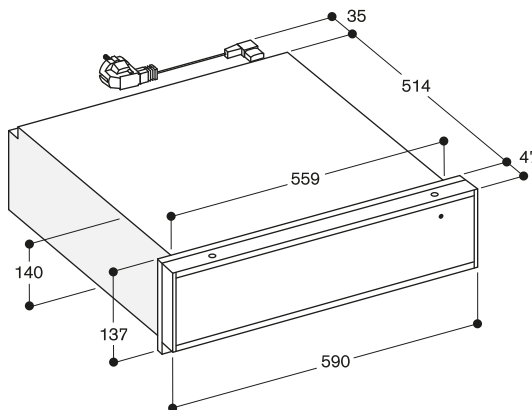
Conseils d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 47 mm.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

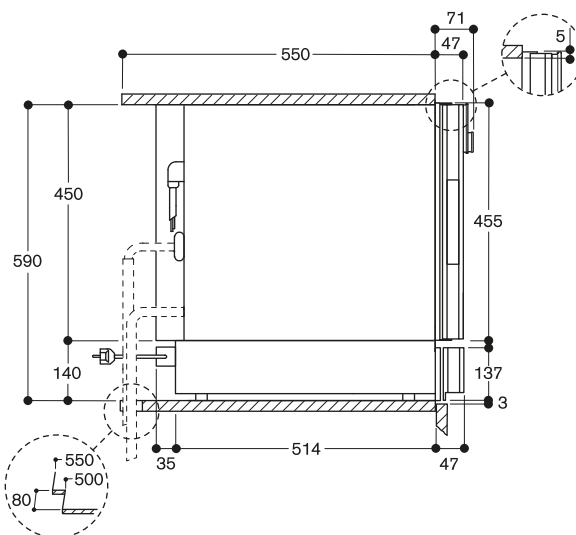
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale du WS 461 sous BS, BM, CM

Mesures en mm



WS 462 112

Façade verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 29 cm

WS 462 102

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 29 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 400 WS 462

- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30°C à 80°C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 54 litres.
Capacité: vaisselle pour 12 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 241 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

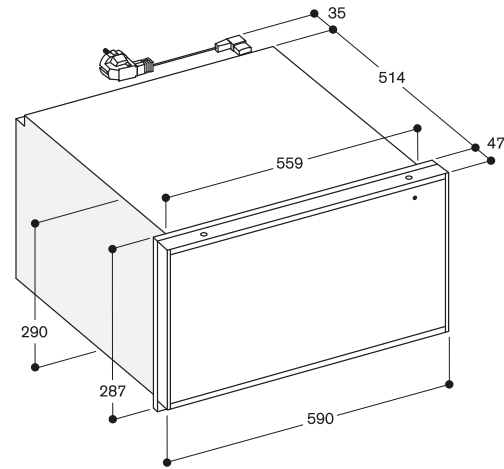
Conseils d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 47 mm.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

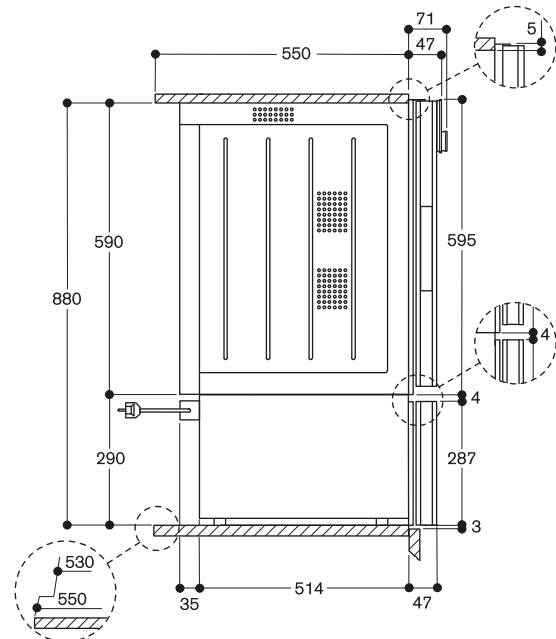
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale du WS 462 sous BO



Mesures en mm

**WS 061 102**

Tout intégrable
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 400**WS 061**

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30 °C à 80 °C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Conseils d'installation

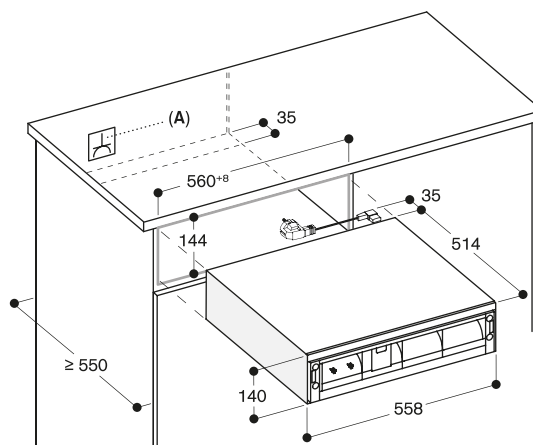
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



A: Prise

Mesures en mm

Accessoires pour Série 400

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux pages 40 à 43.

BA 010 301

Triple rail
télescopique sortie totale pour four
combi-vapeur.



BA 016 105

Rail télescopique
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 018 105

Rail télescopique
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 020 361

Récipient en inox,
non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 370

Récipient en inox,
perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



BA 020 381

Récipient
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 390

Récipient
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



BA 026 115

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.



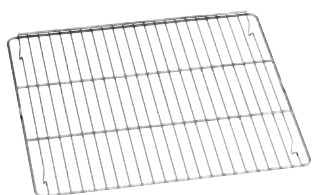
BA 028 115

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 30 mm.
Pour fours pyrolyse 76 cm.



BA 036 105

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 038 105

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 76 cm.



BA 046 117

Lèche-frite
en verre
Profondeur 24 mm.



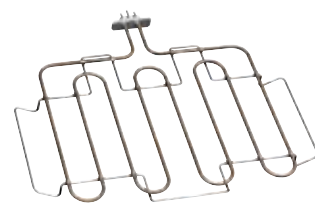
BA 226 105

Lèche-frite émaillé
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm BO 45./42.



BA 056 115

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 058 115

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 056 133

Pierre à pain
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 058 133

Pierre
à pain et à pizzas
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

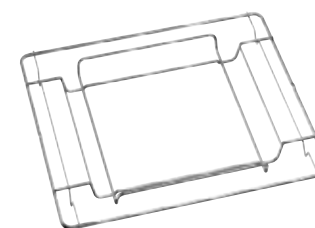
BS 020 002

Pelle
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.



GN 010 330

Adaptateur
pour récipient Gastro Norm
et grille.
Pour tous les fours combiné vapeur
BS/BSP sauf BSP 220/221.



GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 114 230**

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 124 130**

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 124 230**

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 340 230**

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent
Permet de saisir dans le four avec la
fonction Faitout.
Utilisation indépendante de la partie
basse et/ou du couvercle, hauteur
100 et 65 mm.
Utilisation dans les fours avec la
résistance BA 056 115 ou BA 058 115
et le rail télescopique BA 016 105 ou
BA 018 105 (accessoires à commander
séparément), et dans les fours vapeur
et combi-vapeur avec adaptateur
GN 010 330 et rail télescopique
BA 010 301 (éléments à commander
séparément).

**CL S10 040**

Cartouches
de nettoyage
Set de 4.
Pour fours combi-vapeur
à raccordement direct.

**GF 111 100**

Système
de filtrage anti-calcaire et
neutralisation du goût.
Kit pour 1^{ère} installation.
Recommandé pour une dureté d'eau
supérieure à 12° fH. (Tête de filtre
avec système de sécurité intégré
+ cartouche de filtrage).
Dimensions du système assemblé :
Hauteur : 265 mm
Largeur : 130 mm
Profondeur : 121 mm
Tuyau d'arrivée d'eau 1,5 m
avec raccord 3/4"

**GF 121 110**

Filtre
de rechange.

**GZ 010 011**

Rallonge
pour arrivée et évacuation d'eau
(longueur 2m).



Accessoire à commander auprès du
service après-vente, ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.



Accessoire à commander auprès du
service après-vente, ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

**Conseil :**

Tous les accessoires ne s'adaptent pas
dans tous les fours. Plus de précisions
dans les tableaux pages 40 à 43.

**Pour commander ces accessoires
en ligne se reporter aux pages 40 à 43.**

Accessoires et accessoires spéciaux pour Série 400



BX 480/BX 481

Références	Références online*		
		Tôle à pâtisserie	Four double
BA 026 115	00468415	tôle à pâtisserie profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique	
BA 028 115	17001366	tôle à pâtisserie , profondeur 30 mm	• (2x)/°
		Rails télescopiques	
BA 016 105	00468416	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable	
BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable	°
BA 010 301		triple rail télescopique pour four combi-vapeur	
		Pierre à pain et à pizzas	
BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance BA 056 115 à commander séparément)	
BA 058 133	00574698	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance BA 058 115 à commander séparément)	°
		Récipient four vapeur	
BA 020 361	17007309	récipient, inox, non perforé, 46 mm, 5.4 litres	
BA 020 370	17003100	récipient, inox, perforé, 40 mm, 5 litres	
BA 020 381	17007310	récipient, anti-adhérent, non perforé, 46 mm, 5.4 litres	
BA 020 390	17003102	récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm, 5 litres	
GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres	
GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres	
GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres	
GN 124 230	00742963	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres	
		Récipient Gastro Norm en fonte d'aluminium	
GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3 ,hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301	°
		Adaptateur pour récipient GN	
GN 010 330	17003109	adaptateur pour récipient Gastro Norm	
		Lèchefrite en verre	
BA 046 117	17005746	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm	
		Grille	
BA 036 105	17002555	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	
BA 038 105	17002556	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	• (2x)/°
	00672921	grille pour lèchefrite BA 026 105 / BA 226 105, avec ouverture et pieds	
	00706321	grille pour lèchefrite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds	• (2x)/°
		Lèchefrite émaillée	
BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche, profondeur 30 mm	
	00687055	lèchefrite émaillé avec pieds, pour fixation tournebroche, profondeur 30 mm	• (2x)/°
		Résistance de chauffe	
BA 056 115	00672990	résistance pour pierre/pain et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133	
BA 058 115	00574647	résistance pour pierre/pain accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133	°
		Pelle à pizzas	
BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2)	°
		Nettoyage	
CL S10 040		4 cartouches de nettoyage pour four combi-vapeur raccordement direct	
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur	
	17000705	filtre à eau de remplacement	
	00311819	tablettes de détartrage	
	00311769	tablettes de nettoyage	
		Sacs de mise sous vide	
	00578813	sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces	
	00578814	sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces	
		Connexion à l'eau	
GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût	
GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100	
GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2 m)	

• Livré de série.

° Accessoire spécial.



BO 480/BO 481

BO 470/BO 471

BO 450/BO 451

BO 420/BO 421

BS 484/BS 485

BS 470/BS 471
BS 474/BS 475

BS 450/BS 451
BS 454/BS 455

Four Four Four Four Four Combi-Vapeur Four Combi-Vapeur Four Combi-Vapeur

•/°	• (2x)/°	•/°	•/°			
°	°	°	°		°	°
°	°	°	°			
°	°	°	°			
°				°	°	°
				•/°	•/°	•/°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
°	°	°	° (sans fonction faitout)	°	°	°
				°	°	°
	•/°	•/°	•/°	°	°	°
•/°	•/°	•/°	•/°			
•/°	•/°	°	°			
•/°		°	°			
°	°	°	°			
°	°	°	°			
				•/°	•/°	•/°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°

Accessoires et accessoires spéciaux pour Série 400



BM 484/BM 485

Références	Références online*	
Tôle à pâtisserie		Four combiné micro-ondes
BA 026 115	00468415	tôle à pâtisserie profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique
BA 028 115	17001366	tôle à pâtisserie , profondeur 30 mm
Rails télescopiques		
BA 016 105	00468416	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable
BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable
BA 010 301		triple rail télescopique pour four combi-vapeur
Pierre à pain et à pizzas		
BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)
BA 058 133	00574698	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)
Récipient four vapeur		
BA 020 361	17007309	récipient, inox, non perforé, 46 mm, 5.4 litres
BA 020 370	17003100	récipient, inox, perforé, 40 mm, 5 litres
BA 020 381	17007310	récipient, anti-adhérent, non perforé, 46 mm, 5.4 litres
BA 020 390	17003102	récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm, 5 litres
GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres
GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres
GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres
GN 124 230	00742963	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres
Récipient Gastro Norm en aluminium		
GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301
Adaptateur GN		
GN 010 330	17003109	adaptateur pour récipient Gastro Norm
Lèche-frite en verre		
BA 046 117	17005746	lèche-frite en verre, profondeur 24 mm
Grille		
BA 036 105	17002555	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds
BA 038 105	17002556	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds
	00672921	support BA 225 105 ,avec ouverture, avec pieds
	00706321	support ET.Nr.687055, avec ouverture, avec pieds
Lèche-frite émaillée		
BA 226 105	00468421	lèche-frite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche , profondeur 30 mm
	00687055	lèche-frite émaillé avec pieds, pour fixation tournebroche, profondeur 30 mm
Résistance de chauffe		
BA 056 115	00672990	résistance pour pierre/pain et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133
BA 058 115	00574647	résistance pour pierre/pain accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133
Pelle à pizzas		
BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2)
Nettoyage		
CL S10 040		4 cartouches de nettoyage pour four combi-vapeur raccordement direct
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur
	17000705	filtre à eau
	00311819	tablettes de détartrage
	00311769	tablettes de nettoyage
Sacs de mise sous vide		
	00578813	sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces
	00578814	sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces
Connexion à l'eau		
GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût
GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100
GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2 m)

• Livré de série.

◦ Accessoire spécial.



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Four combiné micro-ondes



CM 450

Machine à café tout automatique



DV 461
DV 061

Tiroir mise sous vide



WS 482

Tiroir chauffant



WS 462
WS 461

Tiroir culinaire & chauffant

-
-
-

-
-

Fours Série 400



Type d'appareil		Four double	Four
Charnières à droite / gauche		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481
Porte plein verre sur inox		BX 480/481 112	BO 480/481 112
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	76
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 1428 x 547	752 x 670 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 1425 x 550	724 x 665 x 550
Poids net	(kg)	152	77
Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	110 par compartiment de cuisson	110
Dimensions intérieures L x H x P	(cm)	62,4 x 43,5 x 40,3	62,4 x 43,5 x 40,3
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco		A * par compartiment de cuisson	A *
Index Efficacité Énergétique (EEI)		96 en haut, 121 en bas	96
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,53 par compartiment de cuisson	1,53
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh)	0,97 en haut, 1,22 en bas	0,97
Source d'énergie		Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 300	30 – 300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole		•/•/•	•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole		•/•/•	•/•/•
Voûte + 1/3 Sole		•	•
1/3 Voûte + Sole		•	•
Chaleur tournante + 1/3 Sole		•	•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Gril grande surface		•	•
Gril Eco		•	•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•	•
Cuisson dans faitout en fonte		•	•
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/•	•/•/•
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	•
Module de commande haut / central / bas		- / • / -	• / - / -
Ouverture automatique de porte		-	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	44
Recettes personnelles		-	50
Porte à ouverture latérale	(°)	180	180
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	•
Sonde thermométrique amovible à 3 points de mesure		• (seulement en bas)	•
Programmes automatiques		-	•
Tournebroche		• (seulement en bas)	•
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction saisir dans faitout		•	•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•
Préchauffage rapide		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Eclairage halogène voûte	(W)	60 par compartiment de cuisson	60
Eclairage halogène latéral	(W)	10 par compartiment de cuisson	2 x 10
Niveaux de cuisson	(Nb.)	5	5
Home Connect via LAN ou WiFi		-	• ³
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1 par compartiment de cuisson	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	1,780	1,780
Grille		1 par compartiment de cuisson	1
Lèchefrite émaillé / Grille pour Lèchefrite		1/1 par compartiment de cuisson	1/1
Lèchefrite en verre		-	-
Sécurité			
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		4 vitres	4 vitres
Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité		•/•/•	•/•/•
Ventilateur tangential favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse		•	•
Email bleu Gaggenau		•	•
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	9,2	5,52

• Equipement de série. - Non disponible

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoire en option. ³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D



Four	Four	Four
BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
BO 470/471 102		BO 420/421 102
60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
64	56	56
76	76	76
47,5 x 38,3 x 41,4	47,5 x 38,3 x 41,4	47,5 x 38,3 x 41,4
A → *	A → *	A → *
96	96	96
1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83
Electrique	Electrique	Electrique
30 – 300	30 – 300	50 – 300
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	–	–
•	–	–
•	–	–
•	•	•
•	•	•
•	•	–
•	•	•
•	•	–
•/•/•	•/•/–	–/–/–
•	•	•
•/–/–	•/–/–	•/–/–
•	•	•
44	44	44
50	50	50
180	180	180
•	•	•
•	•	–
•	•	–
•	–	–
•	•	•
•	•	–
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
60	60	60
2 x 10	10	–
4	4	4
• ³	• ³	• ³
2	1	1
1,200	1,200	1,200
1	1	1
1/1	BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
1	1	1
4 vitres	4 vitres	4 vitres
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
3,7	3,7	3,7

Fours combi-vapeur Série 400



Type d'appareil		Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur
Charnières à droite / à gauche		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Porte plein verre sur inox		BS 484/BS 485 112	BS 470/BS 471 112
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			BS 470/BS 471 102
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	53	47
Volume/Efficacité énergétique (selon norme EU.EN 60350-1 ET 66/2014)			
Volume utile	(l)	50	50
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité		A *	A *
Index Efficacité Énergétique (EEL)		94,7	94,7
Consommation en Chaleur tournante + 30% d'humidité	(kWh)	0,72	0,72
Source d'énergie	(min)	Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30–230	30–230
Chaleur tournante + 100% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	•
Cuisson basse température		•	•
Cuisson sous vide		•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité		•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité		•	•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Fermentation		•	•
Décongélation		•	•
Régénération		•	•
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	•
Module de commande haut / bas		- / •	• / -
Ouverture automatique de porte		•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	44	44
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale	(°)	180°	180°
Caractéristiques			
Vapeur sans pression		•	•
Contrôle électronique de température		•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	(W)	2,000	2,000
Elimination de la vapeur / Vaporisation d'humidité		• / •	• / •
Sonde thermométrique à 3 points de mesure		•	•
Programmes automatiques		•	•
Thermotest: Affichage de la température réelle		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Détection automatique du point d'ébullition		•	•
Affichage capacité de la cartouche de filtrage		•	•
Capacité du réservoir d'eau / Avertissement niveau minimum	(l)	- / -	- / -
Eclairage latéral LED	(W)	2 x 10	2 x 10
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb)	3 / •	3 / •
Home Connect via LAN ou WiFi ³		•	•
Accessoires			
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm ²)	810	810
Grille		1	1
Récipient de cuisson, inox, 40 mm, perforé, non perforé		1/1	1/1
Cartouches de nettoyage		4	4
Tablettes de détartrage		17002490 ²	17002490 ²
Sécurité			
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		3 vitres	3 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		• / • / •	• / • / •
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Programme de nettoyage		•	•
Programme de détartrage / Programme de séchage		• / •	• / •
Séchage automatique à la fin du programme de cuisson		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,15	3,15
Raccordement direct arrivée et évacuation d'eau		•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil; la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Référence pièce détachée online.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D



Four Combi-vapeur

Four Combi-vapeur

Four Combi-vapeur

BS 474/BS 475

BS 450/BS 451

BS 454/BS 455

BS 474/BS 475 112

BS 450/BS 451 111

BS 454/BS 455 111

BS 474/BS 475 102

BS 450/BS 451 101

BS 454/BS 455 101

60

60

60

590 x 455 x 540

590 x 455 x 540

590 x 455 x 540

47

47

47

560 x 450 x 550

560 x 450 x 550

560 x 450 x 550

47

47

47

50

50

50

501 x 246 x 406

501 x 246 x 406

501 x 246 x 406

A*

A*

A*

94,7

94,7

94,7

0,72

0,60

0,60

Electrique

Electrique

Electrique

30-230

30-230

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

- / •

• / -

- / •

•

•

•

44

44

44

50

50

50

180°

180°

180°

•

•

•

•

•

•

2,000

-

-

• / •

- / •

- / •

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

-

-

- / -

1,7 / •

1,7 / •

2 x 10

2 x 10

2 x 10

3 / •

3 / •

3 / •

•

•

•

810

810

810

1

1

1

1/1

1/1

1/1

4

4

4

17002490²17002490²17002490²

3 vitres

3 vitres

3 vitres

• / • / •

• / • / •

• / • / •

•

•

•

•

•

•

• / •

• / •

• / •

•

•

•

3,15

3,15

3,15

•

-

-

Fours micro-ondes combiné Série 400



Type d'appareil		Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes
Charnières à droite / à gauche		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Porte plein verre sur inox		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			BM 450/451 100	BM 454/455 100
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	50	46	46
Volume				
Volume utile	(l)	36	36	36
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Modes de cuisson				
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1.000	1.000	1.000
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb)	5	5	5
Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	40, 100–250	40, 100–250	40, 100–250
Gril grande surface + chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	100–250	100–250	100–250
Gril grande surface + air ventilé avec régulation de température	(°C)	100–250	100–250	100–250
Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité	(Nb)	3	3	3
Puissance maximum du gril	(W)	2.000	2.000	2.000
Puissance en chaleur tournante	(W)	1.950	1.950	1.950
Puissance maximum du micro-ondes en combinaison avec gril et four	(W)	600	600	600
Opération séquencées jusqu'à 5 modes incl.		•	•	•
Programmation d'opération combinées et temps de repos				
Programmes automatiques selon le poids	(Nb)	15	15	15
Bandeau de commande				
Ecran TFT sensible		•	•	•
Module de commande haut / bas		•/–	•/–	–/•
Ouverture automatique de porte		•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25	25
Recettes personnelles		50	50	50
Porte à ouverture latérale		180°	180°	180°
Caractéristiques				
Contrôle électronique de température		•	•	•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•	•
Préchauffage rapide		•	•	•
Système Innowave		•	•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•	•
Eclairage intérieur latéral	(W)	60	60	60
Niveaux de cuisson	(Nb)	4	4	4
Accessoires				
Plateau verre		•	•	•
Grille		•	•	•
Tige en verre		•	•	•
Sécurité				
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité		•/•	•/•	•/•
Triple sécurité de porte		•	•	•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•	•
Nettoyage				
Paroi arrière en émail catalytique		•	•	•
Intérieur inox avec sole en vitrocéramique		•	•	•
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil: la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Machine expresso tout automatique	
Porte plein verre sur inox		CM 450 112	
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		CM 450 102	
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 444	
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	
Poids net	(kg)	22	
Type de boisson			
		Ristretto / 2x Ristretto	
		Expresso / 2x Expresso	
		Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato	
		Café / 2x Café	
		Américano / 2x Américano	
		Café Latte / 2x Café Latte	
		Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato	
		Cappuccino / 2x Cappuccino	
		Flat White / 2x Flat White	
		Mousse de lait / 2x Mousse de lait	
		Lait chaud / 2x Lait chaud	
		Eau chaude / 2x Eau chaude	
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	
Module de commande haut		•	
Ouverture automatique de porte		•	
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	
Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables	(Nb)	8	
Réglage possible des tailles de tasses	(Nb)	3	
Niveaux d'intensité du café	(Nb)	8	
Niveaux de température pour le café	(Nb)	3	
Niveaux de température pour l'eau chaude	(°C)	10	
Choix de la quantité de lait		•	
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm)	15	
Réglages de base programmés			
- Possibilité d'éclairage	(Nb)	7	
- Unité de mesure	(ml/fl.oz.)	•	
- Réglage type et taille de boisson désirée selon la taille de la tasse		•	
- Mise en veille	(min.h)	5 min à 12 h	
- Dureté de l'eau	(Nb de niveaux)	4. système d'adoucesseur d'eau	
- Filtre à eau		•	
Caractéristiques			
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café		•	
Broyeur céramique		•	
Ajustement automatique de la quantité de café moulu		•	
Chauffe eau		•	
Pompe à eau	(bar)	19	
Distributeur avec système de lait intégré		•	
Réservoir à lait isolé	(l)	0,5	
Réservoir à grains	(g)	500	
Compartiment séparé pour autre type de café		•	
Réglage du degré de mouture		•	
Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café	(g)	8 à 12	
Fonction double dose pour boissons extra forte		•	
Fonction double mouture et double ébullition de l'eau pour les boissons par 2		•	
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4	
Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau		1	
Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation		•	
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau		•	
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs d'eau et de café		•	
Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau		•	
Eclairage LED intégré		•	
Sécurité			
Sécurité enfant		•/•	
Nettoyage			
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt		•/•	
Programme automatique rapide de rinçage du système à lait		•	
Programme automatique de nettoyage et de détartrage		•	
Programme automatique de nettoyage		•	
Programme automatique de détartrage		•	
Chambre de compression		•	
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle		•	
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle		•	
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport		•	
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café		•	
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	1,6	

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil: la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

Tiroirs de mise sous vide Série 400



Type d'appareil	Tiroir mise sous vide	Tiroir mise sous vide
Façade plein verre sur inox	DV 461 110	
Façade plein verre Gaggenau Anthracite	DV 461 100	
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée		DV 061 100
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 590 x 140 x 532	590 x 140 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 140 x 550	560 x 140 x 550
Poids net	(kg) 31	31
Volume		
Volume utile	(l) 7	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 210 x 95 x 275	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs de mise sous vide L x l	(mm) 240 x 350	240 x 350
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide	3, max. 99 %	3, max. 99 %
Niveaux de thermosoudure	3	3
Mise sous vide de sacs et contenants	•	•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles	•	•
Mise sous vide de liquide	•	•
Programme de séchage de la pompe	•	•
Alarme de dysfonctionnement	•	•
Bandeau de commande		
Commande à touches sensibles	•	•
Tiroir sans poignée	•	•
Poignée encastrée	•	•
Ouverture avec système push-to-open	-	-
Fermeture douce	•	•
Caractéristiques		
Compartment de mise sous vide en inox	•	•
Charge maximale	(kg) 10	10
Hauteur utile	(mm) 80	80
Couvercle en verre de sécurité	•	•
Barre de thermosoudure, anti-adhérente, amovible	•	•
Réhausseur	•	•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment	•	•
Dimension de la surface utile dans le compartiment L x l	(mm) 210 x 275	210 x 275
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes	•	•
Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces) 50	50
Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm	(pièces) 50	50
Bouchons de mise sous vide pour bouteilles	(pièces) 3	3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 0,32	0,32

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil: la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Tiroir chauffant	Tiroirs culinaires & chauffants	Tiroirs culinaires & chauffants	Tiroir culinaire & chauffant
Façade plein verre sur inox		WS 482 110	WS 461 112	WS 462 112	
Façade plein verre Gaggenau Anthracite			WS 461 102	WS 462 102	
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée					WS 061 102
Dimensions					
Largeur	(cm)	76	60	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 208 x 548	590 x 140 x 514	590 x 290 x 514	590 x 140 x 514
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	47	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 290 x 550	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	29	18	24	18
Volume					
Volume utile	(l)	38	20	54	20
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	606 x 132 x 480	547 x 91 x 410	547 x 241 x 410	547 x 91 x 410
Capacité : vaisselle pour un menu avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers supplémentaires et un plat de service selon taille de la vaisselle	(Nbre de personnes)	10	6	12	6
Modes de cuisson					
Décongélation / Faire lever une pâte		•	•	•	•
Préchauffage de petits contenants pour boissons		•	•	•	•
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments		•	•	•	•
Préchauffer la vaisselle / plats		•	•	•	•
Cuisson basse température		•	•	•	•
Plage de réglage des températures de 30°C à 80°C surface en verre	(niveaux de température)	4 (40 - 80°C)	6	6	6
Modes de chauffe supplémentaires via App		–	•	•	•
Commande					
Bandeau de commande en verre avec touches sensibles		–	•	•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre		•	•	•	•
Timer réglable via App		–	•	•	•
Tiroir sans poignée		•	•	•	•
Poignée encastrée		•	•	•	•
Fermeture douce		•	•	•	•
Home Connect		–	•	•	•
Caractéristiques					
Eclairage intérieur lumineux		•	–	–	–
Charge maximale	(kg)	25	25	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre		•	•	•	•
Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur		•	•	•	•
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,81	0,82	0,82	0,82

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Fours Série 200

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 200	54
Fours Série 200	56
Fours combi-vapeur Série 200	60
Fours vapeur Série 200	66
Fours micro-ondes combinés Série 200	68
Fours micro-ondes Série 200	69
Machines à café expresso tout automatique Série 200	70
Tiroirs Sous Vide Série 200	72
Tiroirs culinaires et chauffants Série 200	74
Accessoires Série 200	76
Données techniques Série 200	80

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 200

Ci-contre les principales combinaisons permettant une combinaison parfaite des fours, fours vapeurs et combi-vapeur, fours micro-ondes et micro-ondes combinés, machines à café, tiroirs chauffants, tiroirs de mise sous vide et lave-vaisselle.

En cas de plusieurs alternatives (BSP/BMP), la photo correspond à la 1ère référence citée.

Combinaison d'appareils en colonne
Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un BSP.
- Au-dessus d'un DF, installer uniquement un appareil avec module de commande haut.
Les appareils installés au-dessus du DF nécessitent une niche de largeur 56 cm. La largeur de la niche du lave-vaisselle est de 60 cm.

Combinaison d'appareils côte à côte
Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Les charnières des portes peuvent être opposées ou côte à côte sans entraver l'angle d'ouverture de la porte.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- Les fours vapeur, fours combi-vapeur, fours micro-ondes, fours micro-ondes combinés et machines à café installés au-dessus d'un tiroir chauffant (hauteur 14 cm) ont la même hauteur qu'un four de largeur 60 cm.

BOP Four
BSP Four vapeur
ou four combi-vapeur
BMP Four micro-ondes
ou four micro-ondes combiné
CMP Machine à café tout automatique
DVP Tiroir mise sous vide
WSP Tiroir chauffant
DF Lave-vaisselle

Toutes les combinaisons présentées sont disponibles dans ces 3 coloris :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm



- BSP 2.0/BMP 250
- BOP 2.0
- WSP 222



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



- BSP 2.0/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 250
- WSP 221



- BSP 2.0/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 250
- WSP 221



- BSP 2.0/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 250
- WSP 221



- BOP 2.0
- DF



- BSP 2.0/BMP 250
- DF



- CMP 250
- DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BOP 2.1 • BOP 2.0



• BO 2.1 • BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BOP 251 • CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BSP 2.1/BMP 251 • BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221 • DVP 221/WSP 221



• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 250
• DVP 221/WSP 221 • WSP 221/DVP 221



• BOP 251 • CMP 250 • BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221 • DVP 221/WSP 221



• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 250 • BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221 • DVP 221/WSP 221 • WSP 221/DVP 221

Combinaisons d'appareils en carré avec tiroir chauffant, largeur 60 cm



• BOP 2.1 • BSP 2.0/BMP 250 • BMP 250/BSP 2.0
• DVP 221/WSP 221 • WSP 221/DVP 221



• BSP 2.1/BMP 251 • BMP 250/BSP 2.0
• BOP 2.1 • CMP 250
• WSP 221/DVP 221



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 250 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 250 112

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 250 132

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 251 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 251 112

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 251 132

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 Sonde thermométrique amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 lèche-frite en verre
- 1 grille

Accessoires en option

BA 016 105

Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115

Tôle à pâtisserie émaillée
Profondeur 15 mm.

BA 036 105

Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115

Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

Four Série 200

BOP 250/BOP 251

- Installation à fleur
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

BA 056 133

Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 226 105

Lèche-frite émaillée
Profondeur 30 mm.

BS 020 002

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhèrent.

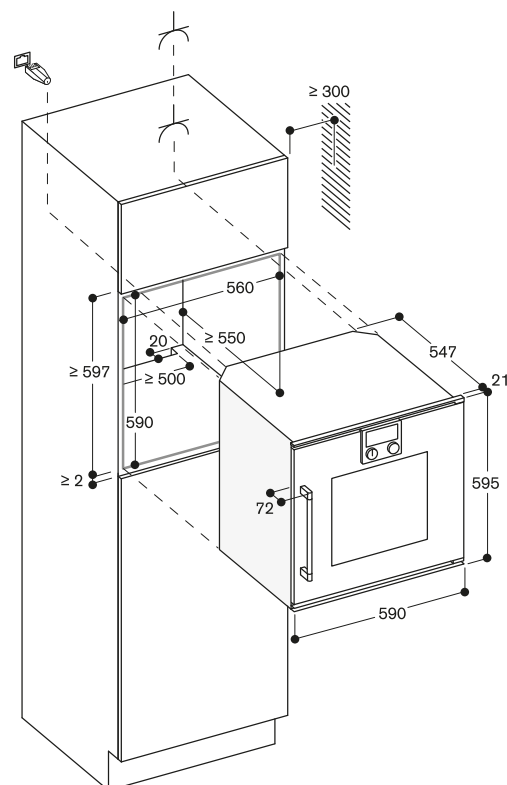
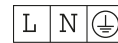
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

**Module de commande haut****Charnières à droite****BOP 220 102**

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 112

Porte plein verre

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 132

Porte plein verre

Sérigraphie Silver Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche**BOP 221 102**

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 112

Porte plein verre

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 132

Porte plein verre

Sérigraphie Silver Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

**Le prix comprend**

1 tôle à pâtisserie

1 lèchefrite en verre

1 grille

Accessoires en option**BA 016 105**

Rail télescopique

Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115

Tôle à pâtisserie émaillée

Profondeur 15 mm.

BA 036 105

Grille

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117

Lèchefrite en verre

Profondeur 24 mm.

BA 056 115

Résistance pour pierre

à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

Four Série 200**BOP 220/BOP 221**

- Installation à fleur
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

Éclairage halogène voûte 60 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Recettes.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 5 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps meuble et la

vitre avant de l'appareil : 21 mm.

Distance entre le corps du meuble et le

bord extérieur de la poignée : 72 mm.

Ecart latéral entre la porte du four et la

façade du meuble, min. 5 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

BA 056 133

Pierre à pain

et à pizzas

Comprend 1 support et une pelle à pizza

(commander la résistance séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

BA 226 105

Lèchefrite émaillée

Profondeur 30 mm.

BS 020 002

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

GN2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

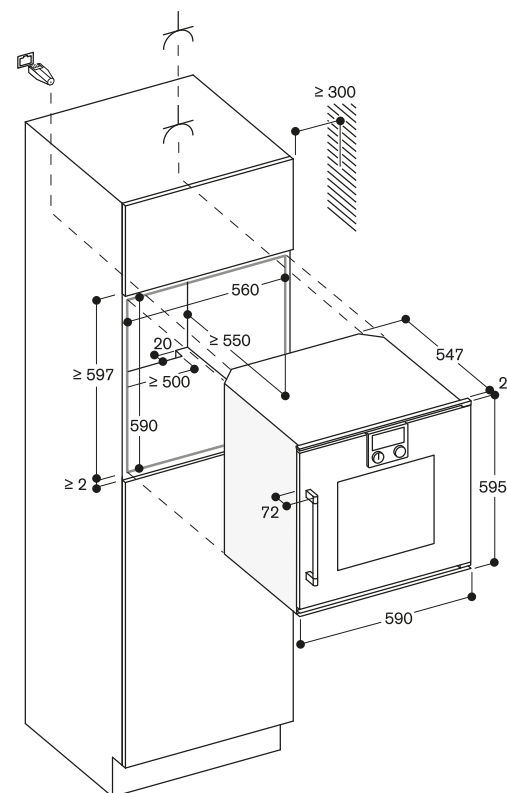
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 210 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 210 112

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 210 132

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 211 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 211 112

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 211 132

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 grille
- 1 lèche-frite

Accessoires en option

BA 036 102

Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117

Lèche-frite
en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115

Résistance pour pierre
à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 130

Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza
(commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

Four Série 200

BOP 210/BOP 211

- Installation à fleur
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Supports latéraux chromés avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 3 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

BA 216 102

4 rails télescopiques
sortie totale

BA 226 102

Lèche-frite émaillée
Profondeur 37 mm.

BA 226 112

Tôle à pâtisserie émaillée
Profondeur 24 mm.

BS 020 002

Pelle à pizza,
set de 2.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson: respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

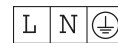
Valeurs de raccordement

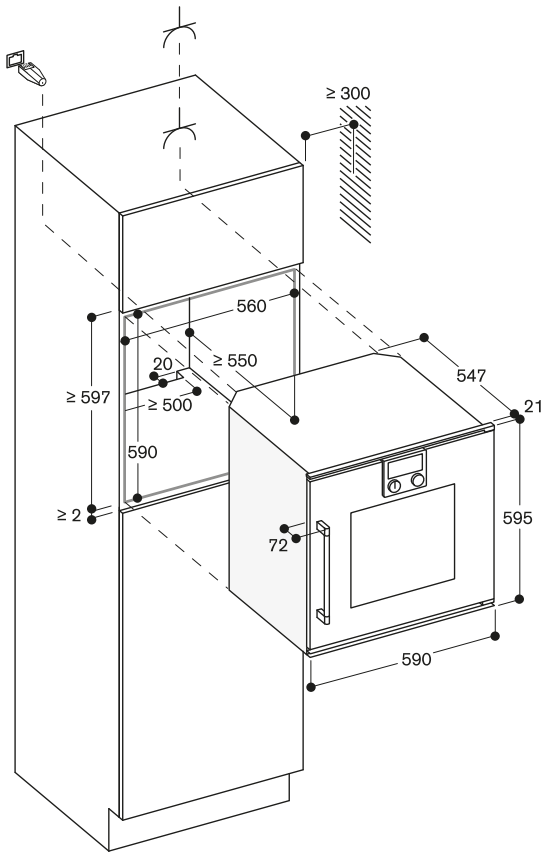
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.

Puissance totale 3,7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.





Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 270 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 270 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 270 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 271 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 271 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 271 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation en option

GF 111 100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110

Cartouche de filtrage de recharge.

GZ 010 011

Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 270/BSP 271

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Accessoires en option

BA 010 301

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches

de nettoyage

Set de 4.

GN 010 330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

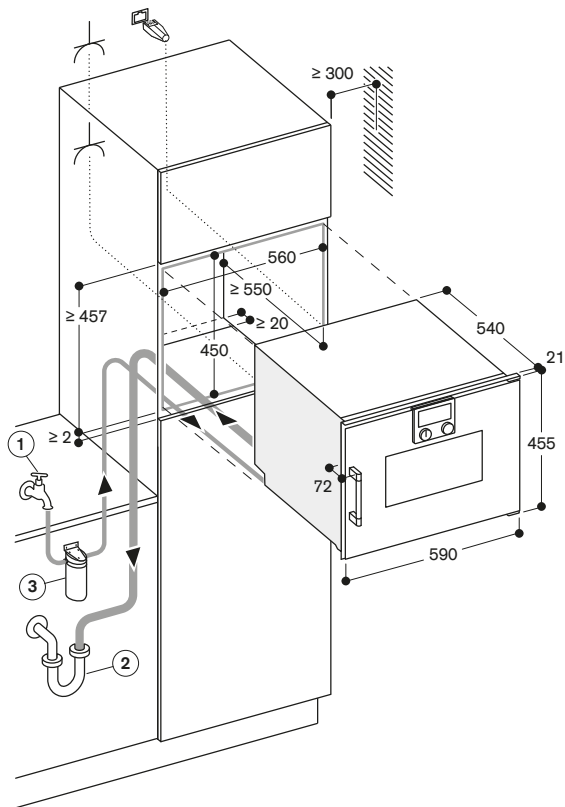
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige fileté ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

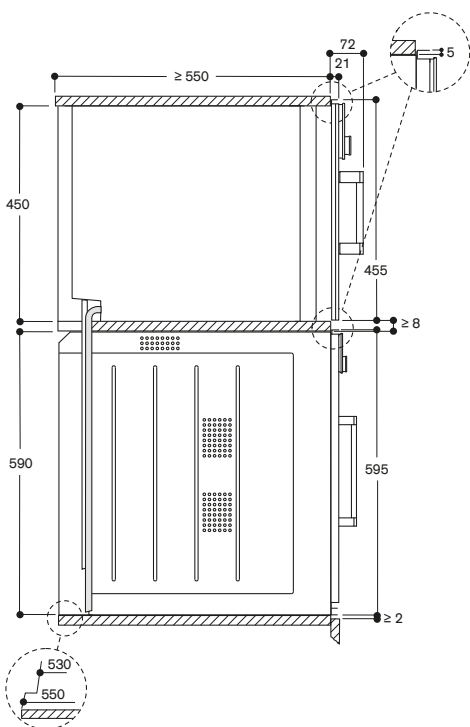
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.



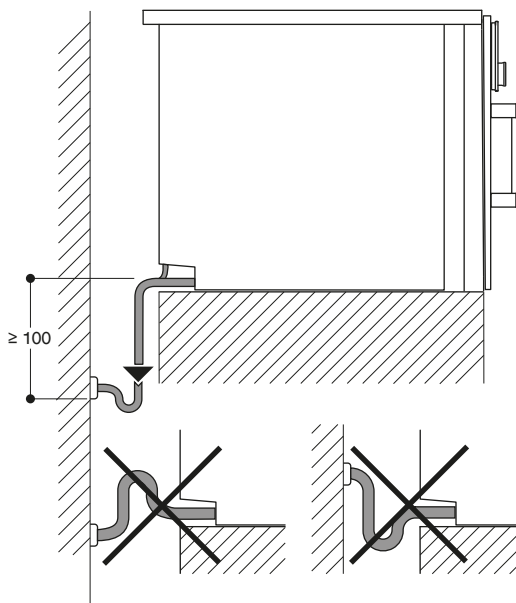
Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP

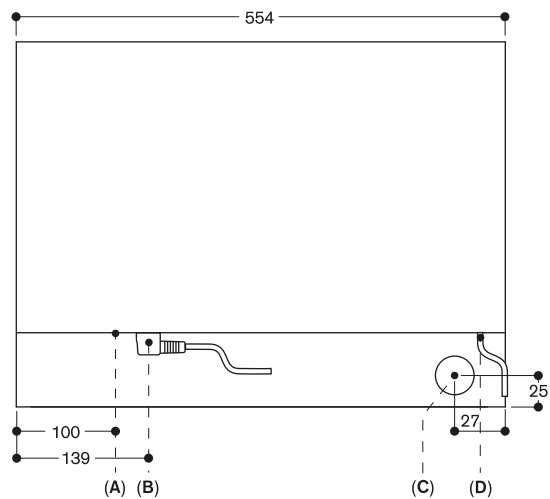


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 260 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 260 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 260 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 261 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 261 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 261 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m

Accessoires d'installation en option

GF 111 100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110

Cartouche de filtrage de recharge.

GZ 010 011

Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 260/BSP 261

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Accessoires en option

BA 010 301

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

GN 010 330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

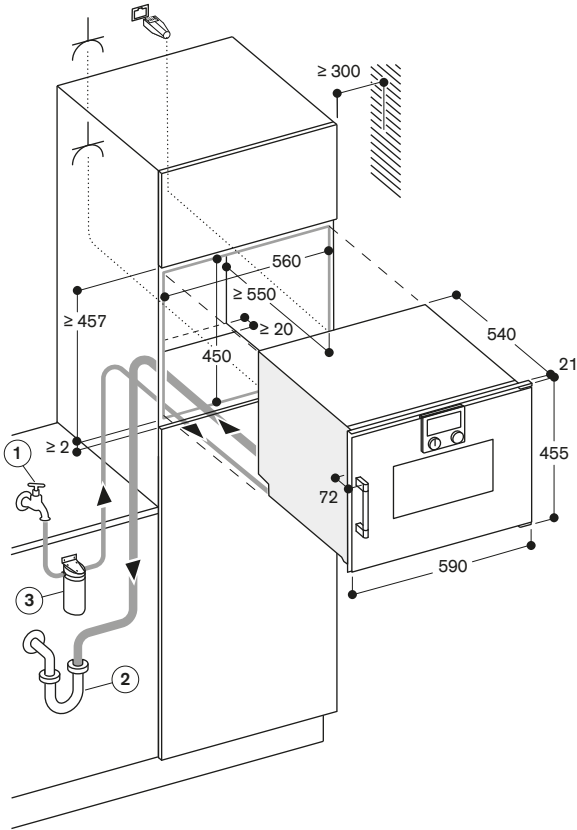
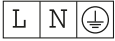
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm)

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

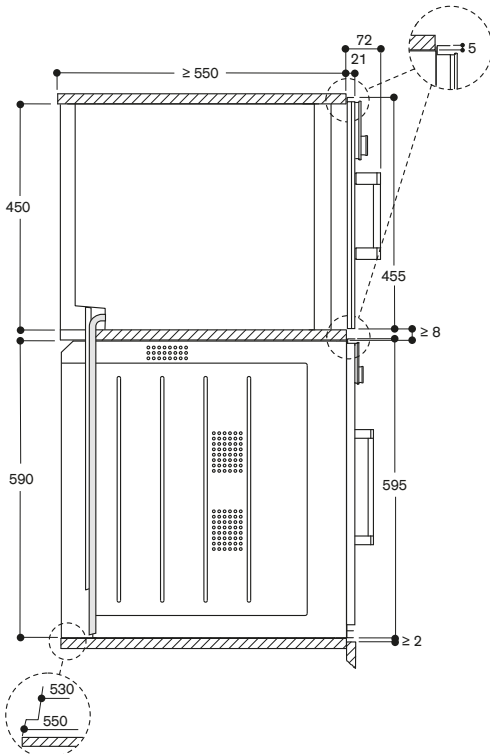
3,0 m (tuyau HT).
 Câble de raccordement 1,5 m avec prise.
 Câble.
 Prévoir un câble LAN.



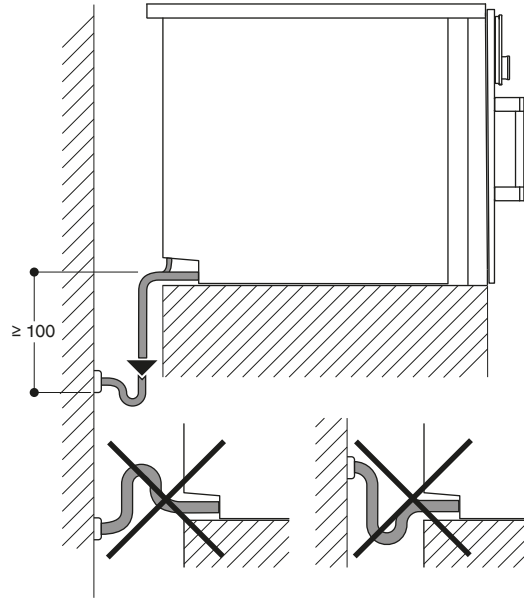
Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP

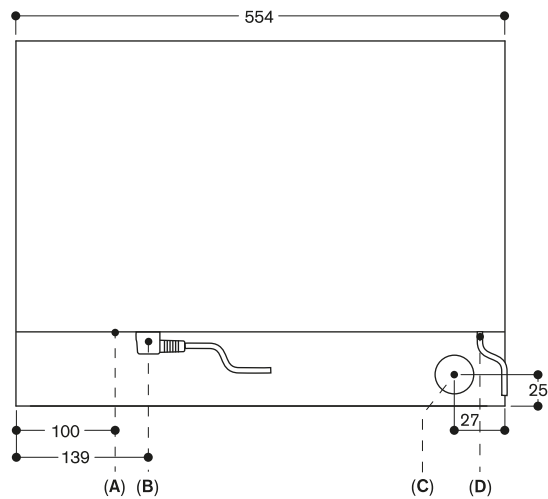


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 250 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 250 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 250 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 251 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 251 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 251 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

BA 010 301

Rail télescopique
trois niveaux.

BA 020 361

Récipient de cuisson
en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson
en inox, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Récipient de cuisson,
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390

Récipient de cuisson,
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 250/BSP 251

- Installation à fleur
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1,7 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Eclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

BA 046 117

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

GN 010 330

Adaptateur pour
récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.

GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupeur de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

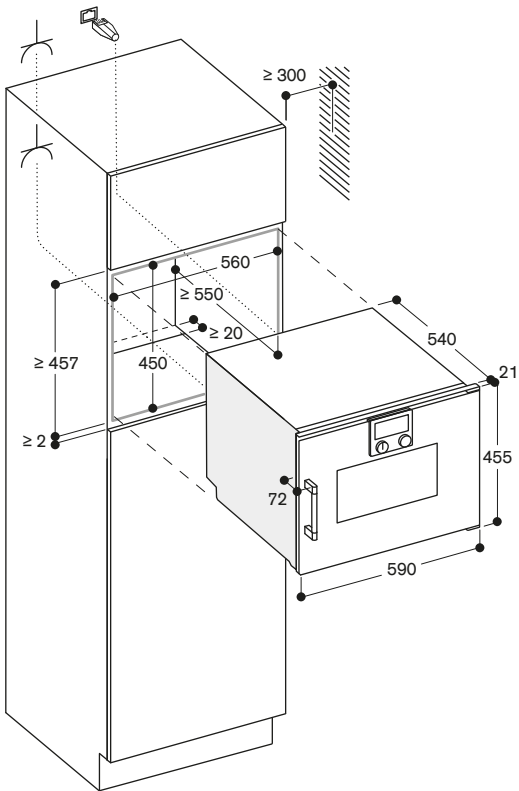
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.



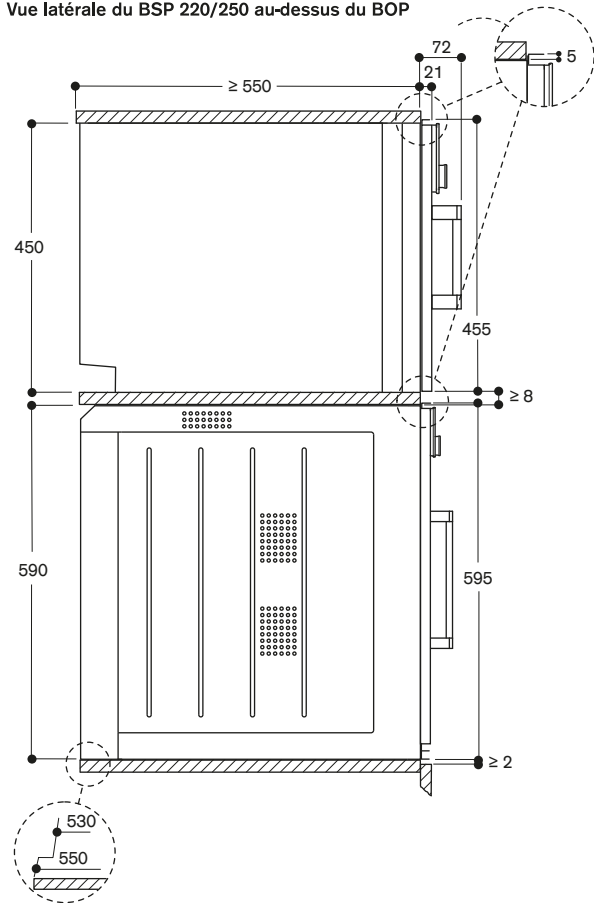
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



⌘ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 220 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 220 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 220 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 221 101

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 221 111

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 221 131

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille

Accessoires en option

BA 220 360

Récipient de cuisson, en inox, non perforé, profondeur 35 mm, 5 l.

BA 220 370

Récipient de cuisson, en inox, perforé, profondeur 35 mm, 5 l.

BA 046 117

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

Four vapeur Série 200

BSP 220/BSP 221

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression avec 100% d'humidité, température de 30 °C à 100 °C
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 59 litres

Modes de cuisson

100% d'humidité.
Cuisson Sous Vide.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.
Vapeur basse température.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Réservoir d'eau amovible 1,7 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Eclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

GN 124 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

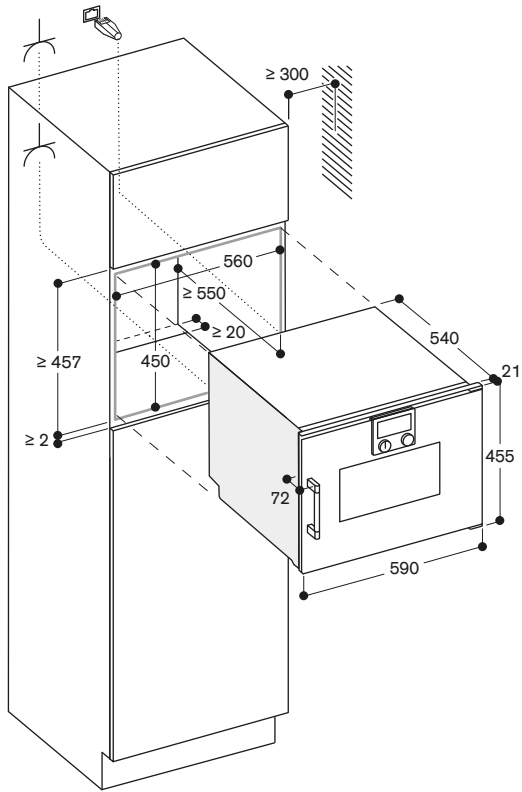
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,75 kW.
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.

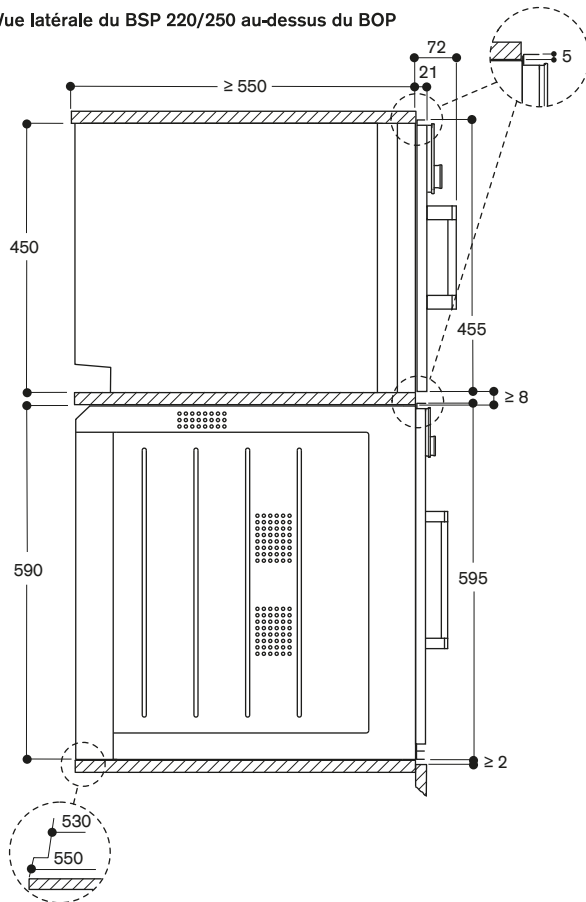




⏏ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BMP 250 100

Porte plein verre

Séigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 250 110

Porte plein verre

Séigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 250 130

Porte plein verre

Séigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BMP 251 100

Porte plein verre

Séigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 251 110

Porte plein verre

Séigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 251 130

Porte plein verre

Séigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée

1 lèche-frite en verre

Four micro-ondes combiné Série 200

BMP 250/BMP 251

- Installation à fleur
- Utilisation du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Contrôle électronique de la température
- Volume utile: 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson:

Chaleur tournante 40°C et de 100°C à 250°C.

Gril grande surface + chaleur tournante de 100°C à 250°C.

Gril grande surface + air ventilé de 100°C à 250°C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes combinés avec les puissances de 600, 360, 180 et 90 W.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Fonction du programmeur :

Durée de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie, chronomètre, cuisson

longue durée (certifié Star-K).

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.

Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

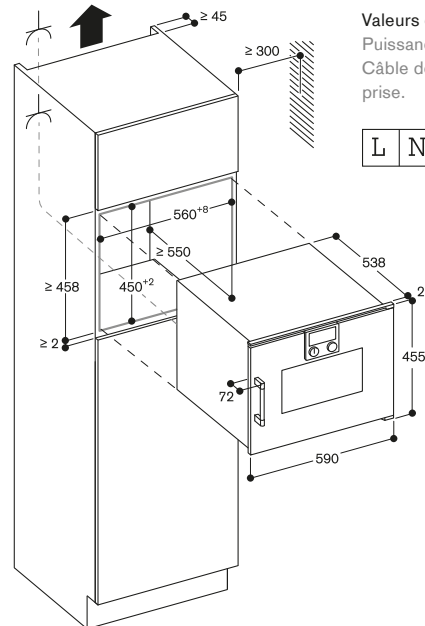
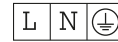
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

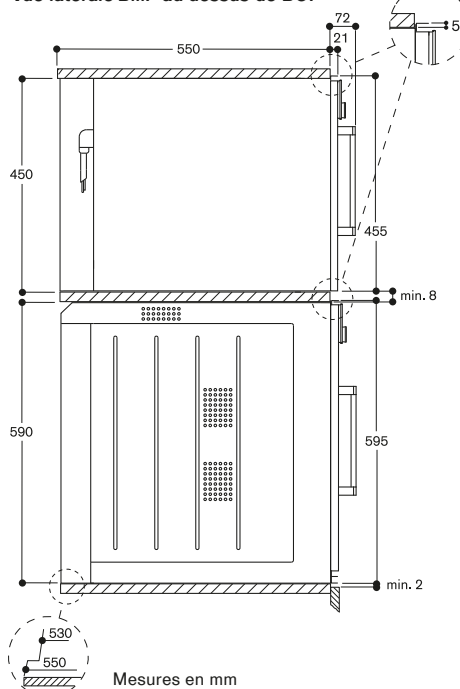
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale BMP au-dessus de BOP



Mesures en mm



Module de commande bas

Charnières à droite

BMP 224 100

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 224 110

Porte plein verre

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 224 130

Porte plein verre

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BMP 225 100

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 225 110

Porte plein verre

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 225 130

Porte plein verre

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 lèche-frite en verre

1 grille

Four micro-ondes Série 200

BMP 224/BMP 225

- Installation à fleur
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Utilisation en mode micro-ondes et grill, séparément ou en combinaison
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran TFT sensitif
- Contrôle électronique de la température
- Volume utile: 21 litres

Programmes

Fonction micro-ondes avec 5 puissances : 900, 600, 360, 180, 90 W.

Gril grande surface, 3 puissances, max. 1300 W.

Gril grande surface combinable avec fonction micro-ondes 360, 180 et 90 W.

10 programmes automatiques selon le poids :

3 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

3 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Technologie Innwave.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage 25W.

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Sécurité

Porte isolée avec 2 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Hauteur minimale d'installation 85 cm

(plancher inférieur de la niche).

Pieds réglables en hauteur.

Installation du BMP au-dessus du BOP

avec un plancher intermédiaire.

Ecart latéral entre la porte du four et la

façade du meuble, min. 5 mm.

Distance entre le corps meuble et la

vitre avant de l'appareil : 21 mm.

Pour une installation en angle, faire

attention à l'ouverture de la porte

latérale et à la distance minimale

requis jusqu'au mur.

Conseils d'installation pour

l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

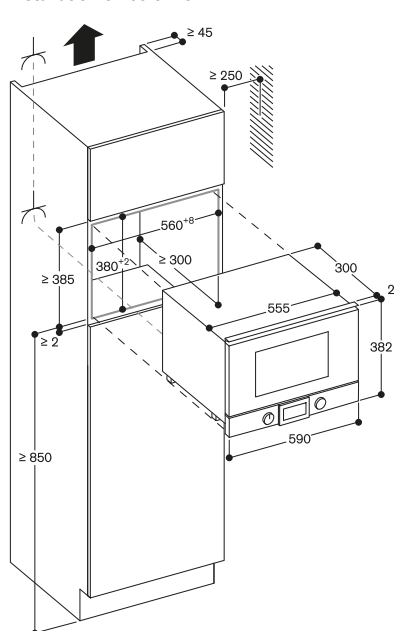
Puissance totale 2,0 kW.

Câble de raccordement 1,7 m, avec

prise.



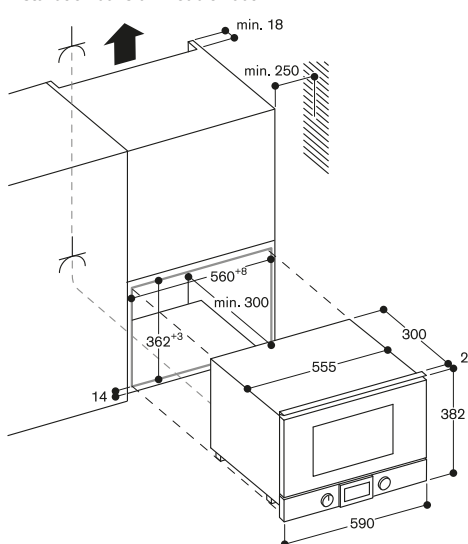
Installation en colonne



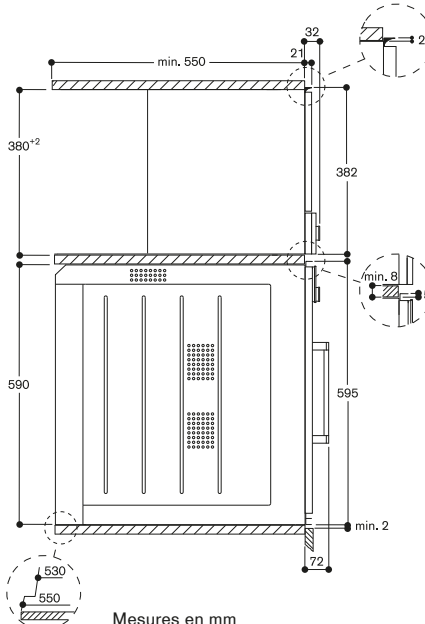
Prise

Mesures en mm

Installation dans un meuble haut



Vue latérale BMP 224/225 au-dessus de BOP



Mesures en mm



Module de commande haut

CMP 250 102

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Charnières à gauche
Home Connect
Largeur 60 cm

CMP 250 112

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Charnières à gauche
Home Connect
Largeur 60 cm

CMP 250 132

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Charnières à gauche
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère pour doser le café moulu
- 1 bande test pour la dureté de l'eau
- 1 réservoir à lait (isolé)
- 1 tuyau raccordement pour mousse de lait
- 1 tuyau à lait

Machine à café espresso tout automatique Série 200 CMP 250

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Réservoir d'eau amovible contenance 2,4 litres
- Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante
- Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café
- Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation des boissons par simple pression sur une touche
- Personnalisation des fonctions
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Café / 2 x Café.
Americano / 2 x Americano.
Café au lait / 2 x Café au lait.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.

Bandeau de commande

Porte avec système de fermeture douce.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Personnalisation des fonctions: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.
Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.
8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
3 niveaux de réglage de la température du café.
10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
Réglage de 4 niveaux de contenance pour le café au lait.
Degré de mouture réglable.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double mouture et double ébullition pour des boissons extra fortes.

Pour les boissons par 2, double cycle de mouture et d'ébullition de l'eau.
Distributeur avec système de lait intégré.
Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.
Éclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 litres.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Services numériques (Home Connect)

Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.
Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

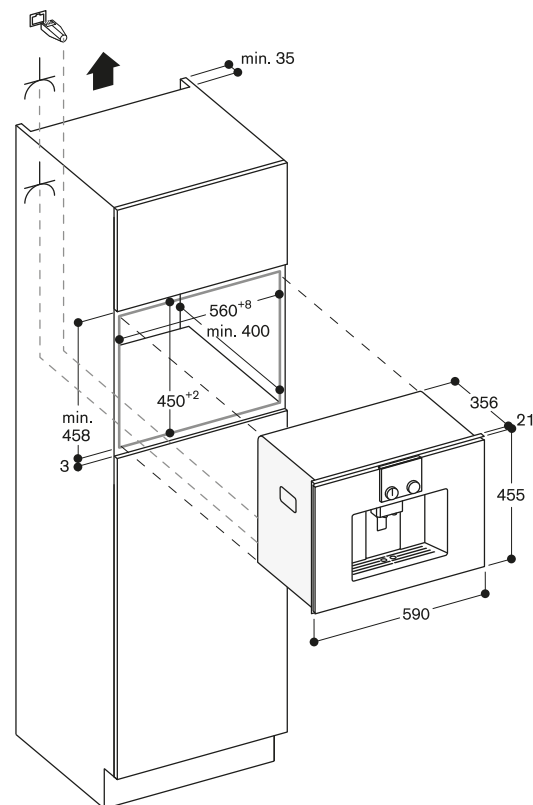
Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.
 Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
 Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
 Distance entre le corps du meuble et la façade extérieure de la porte : 21 mm.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
 Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.
 La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à droite.
 Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
 ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
 Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm



DV 061 100

Tout intégrable
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

Le prix comprend

- 1 Sacs pour mise sous vide, petit modèle (50 pcs)
- 1 Sacs pour mise sous vide, grand modèle (50 pcs)
- 1 Rehausseur
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide contenants externes
- 1 Tuyau pour mise Sous Vide
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide bouteilles
- 3 Bouchons pour mise Sous Vide bouteilles

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400

DV 061

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Fermeture douces

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.

Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.

Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.

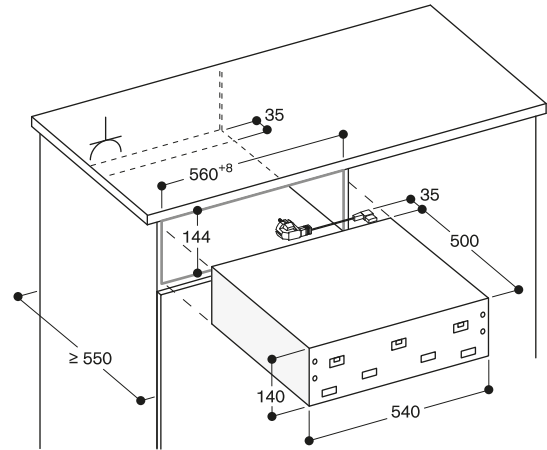
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



Prise

Mesures en mm

**DVP 221 100**

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP 221 110

Façade en verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP 221 130

Façade en verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Le prix comprend

- 1 Sacs pour mise sous vide, petit modèle (50 pcs)
- 1 Sacs pour mise sous vide, grand modèle (50 pcs)
- 1 Rehausseur
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide contenants externes
- 1 Tuyau pour mise Sous Vide
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide bouteilles
- 3 Bouchons pour mise sous Vide bouteilles

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 200**DVP 221**

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide Hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser

Mise Sous Vide pour prolonger la Durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment, L 275 mm x l 210 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.

Distance entre le corps du meuble et la façade de l'appareil : 21 mm.

Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus de DVP dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.

Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.

Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

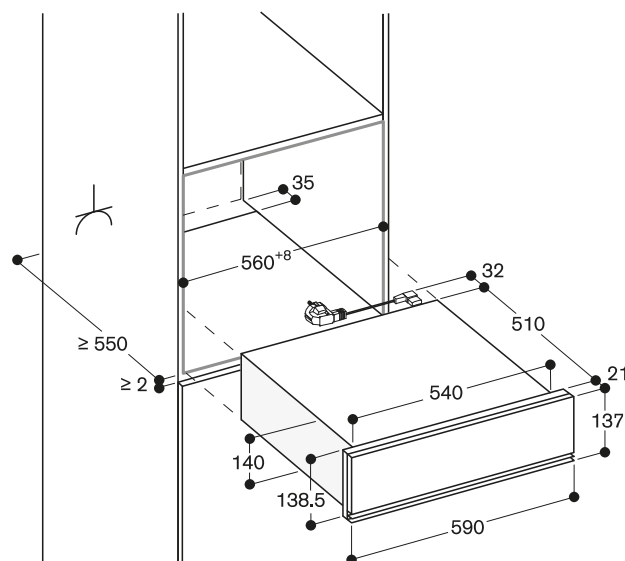
Mise en place obligatoire du filtre à huile dans la pompe.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

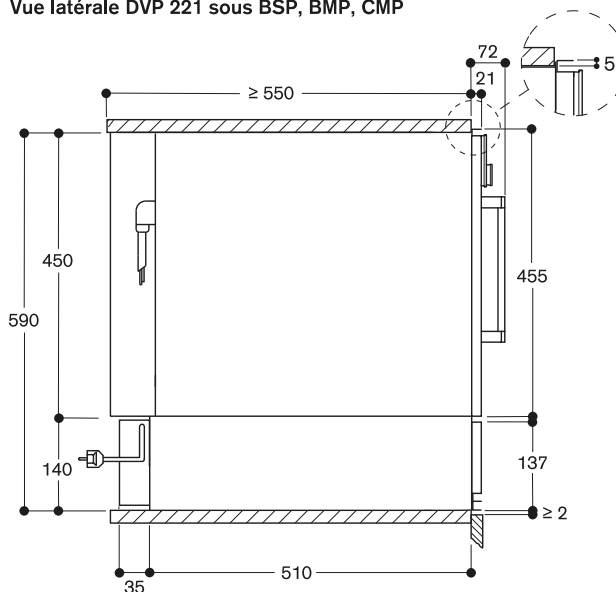
Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP

Mesures en mm



WSP 221 102

Façade en verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP 221 112

Façade en verre
Séigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP 221 132

Façade en verre
Séigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 200

WSP 221

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30°C à 80°C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

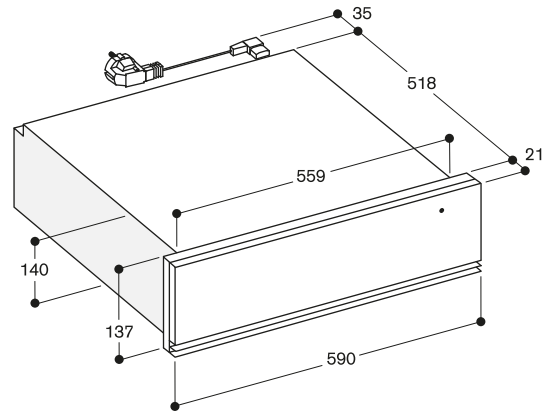
Conseils d'installation

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 21 mm.
Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus de WSP dans une niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

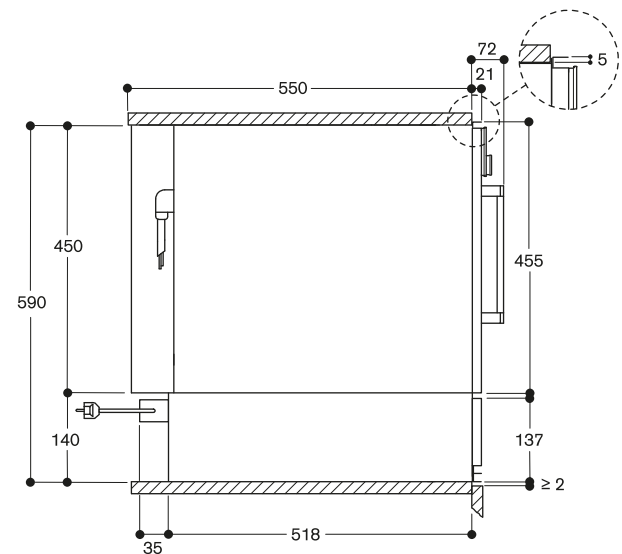
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

WSP 221 sous BSP, BMP, CMP



Mesures en mm

**WSP 222 102**

Façade en verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP 222 112

Façade en verre
Séigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP 222 132

Façade en verre
Séigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 200**WSP 222**

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30°C à 80°C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 54 litres.
Capacité: vaisselle pour 12 personnes avec des assiettes \varnothing 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 241 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

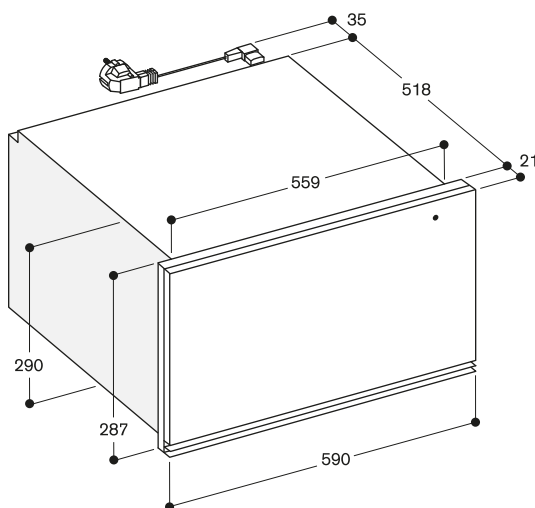
Conseils d'installation

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 21 mm.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

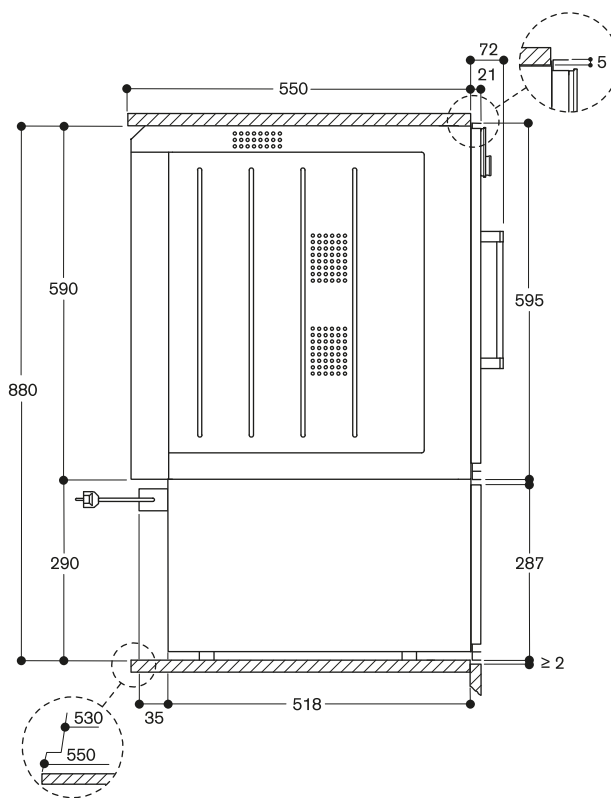
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

WSP 222 sous BOP

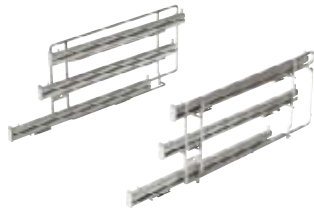
Mesures en mm

Accessoires pour Série 200

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux pages 78-79.

BA 010 301

Triple rail
téléscopique sortie totale pour four
combi-vapeur.



BA 016 105

Rail télescopique
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 020 361

Récipient en inox,
non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4 l.



BA 020 370

Récipient en inox,
perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



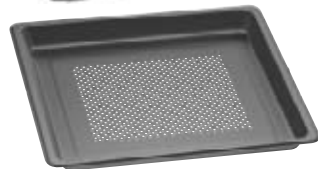
BA 020 381

Récipient
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4 l.



BA 020 390

Récipient
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



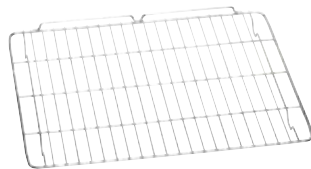
BA 026 115

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.



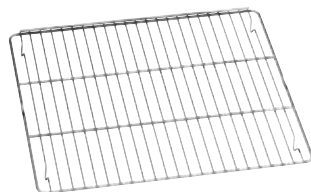
BA 036 102

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour BOP 210/211.



BA 036 105

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 046 117

Lèche-frite
en verre
Profondeur 24 mm.



BA 226 102

Lèche-frite émaillé
Profondeur 37 mm
Pour BOP 210/211.



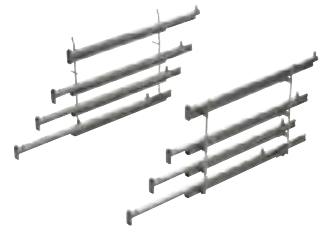
BA 226 105

Lèche-frite émaillé
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.



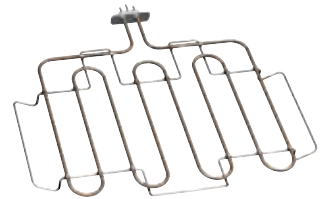
BA 216 102

4 rails
téléscopiques sortie totale.
Pour BOP 210/211.



BA 056 115

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 056 130

Pierre à pain
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour BOP 210/211.



BA 056 133

Pierre à pain
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 220 360

Récipient en inox
non perforé, 35 mm, 5 litres.



BA 220 370

Récipient en inox
perforé, 35 mm, 5 litres.



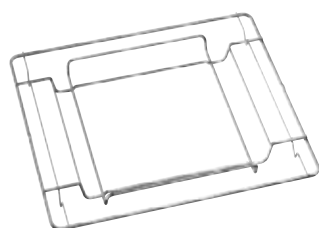
BS 020 002

Pelle
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.



GN 010 330

Adaptateur pour récipient Gastro Norm et grille.
Pour tous les fours combiné vapeur BS/BSP sauf BSP 220/221.

**GN 114 130**

Récipient Gastro Norm inox, GN 1/3, non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 114 230**

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3, non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 124 130**

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3, perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 124 230**

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 perforé,
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 340 230**

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.
Utilisation indépendante de la partie basse et/ou du couvercle, hauteur 100 et 65 mm.
Utilisation dans les fours avec la résistance BA 056 115 ou BA 058 115 et le rail télescopique BA 016 105 ou BA 018 105 (accessoires à commander séparément), et dans les fours vapeur et combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301 (éléments à commander séparément).

**CL S10 040**

Cartouches de nettoyage Set de 4.
Pour fours combi-vapeur à raccordement direct.

**GF 111 100**

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût. Kit pour 1^{ère} installation. Recommandé pour une dureté d'eau supérieure à 12° fH. (Tête de filtre avec système de sécurité intégré + cartouche de filtrage).
Dimensions du système assemblé :
Hauteur : 265 mm
Largeur : 130 mm
Profondeur : 121 mm
Tuyau d'arrivée d'eau 1,5 m avec raccord 3/4"

**GF 121 110**

Filtre de rechange.

**GZ 010 011**

Rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2m).



Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.



Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

**Conseil :**

Tous les accessoires ne s'adaptent pas dans tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux p. 78-79.

Pour commander ces accessoires en ligne se reporter aux pages 78-79.

Accessoires fours Série 200



BOP 250/BOP 251

BOP 220/BOP 221

Références	Références online*		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Tôle à pâtisserie				
BA 026 115	00468415	tôle à pâtisserie profondeur 15 mm	•/°	•/°
Rails télescopiques				
BA 016 105	00468416	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable	°	°
BA 216 102	00708572	rail télescopique, sortie totale, pour fours BOP 210/BOP 211		
BA 010 301		triple rail télescopique, sortie totale, pour four combi-vapeur		
Paroi spéciale de four avec émail catalytique				
	00664048	paroi plafond de four, pour montage ultérieur		
	00664248	paroi fond de four, pour montage ultérieur		
Pierre à pain et à pizzas				
BA 056 130	17001356	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)		
BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)	°	°
Récipient four vapeur				
BA 020 361	17007309	récipient, inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres		
BA 020 370	17003100	récipient, inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres		
BA 020 381	17007310	récipient, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres		
BA 020 390	17003102	récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres		
BA 220 360	17003110	récipient en inox, non perforé, 37,5 mm de profondeur, 5 litres		
BA 220 370	17003103	récipient en inox, non perforé, 37,5 mm de profondeur, 5 litres		
GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres		
GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres		
GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres		
GN 124 230	00742963	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres		
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium				
GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301	°	° (sans fonction rôtisserie)
Adaptateur pour récipient Gastro Norm				
GN 010 330	17003109	adaptateur pour récipient Gastro Norm		
Lèchefrite en verre				
BA 046 117	17005746	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm	•/°	•/°
Grille				
BA 036 105	17002555	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	•/°	•/°
	00435794	grille pour lèchefrite BA 226 102, avec butée sans ouverture		
	00672921	grille pour lèchefrite BA 226 105, avec ouverture et pieds	°	°
Lèchefrite émaillée				
BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillée, profondeur 30 mm	°	°
Résistance chauffante				
BA 056 115	00672990	résistance pour Pierre à pain/pizzas et faitout en fonte. Accessoire indispensable pour pierre à pain/pizzas BA 056 130 et BA 056 133	°	°
Pelle à pizzas				
BS 020 002	00467218	Pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2)	°	°
Nettoyage				
CL S10 040		4 cartouches de nettoyage		
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur		
	17000705	cartouche de filtre à eau de remplacement		
	00311819	tablettes de détartrage		
	00311769	tablettes de nettoyage		
Sacs de mise sous vide				
	00578813	sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces		
	00578814	sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces		
Raccordement à l'eau				
GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût, 1 ^{ère} installation		
GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage pour GF 111 100		
GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau		

• Livré de série.

° Accessoire spécial.



BOP 210/BOP 211



BSP 270/BSP 271



BSP 260/BSP 261



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250



DVP 221

Four	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Vapeur	Machine expresso tout automatique	Tiroir sous vide
------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------	-----------------------------------	------------------

o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

o

o

o

•/o

o

o

o

•/o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

Fours Série 200



Type d'appareil		Four	Four
Charnières à droite / gauche		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112
Porte plein verre Gaggenau Silver		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg)	57	57
Volume / Efficacité énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	76	76
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco		A *	A *
Index Efficacité Énergétique (EEI)		96	96
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,25	1,25
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh)	0,83	0,83
Source d'énergie		Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 300	50 – 300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole		•/•/•	•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole		•/•/•	•/•/•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Gril grande surface		•	•
Gril Eco		•	–
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•	•
Cuisson dans faitout en fonte		•	–
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/–	– / – / –
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	•
Module de commande haut / bas		•/–	•/–
Affichage texte clair	(Nb de langues)	44	44
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale		110°	110°
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	•
Sonde thermométrique amovible à 3 points de mesure		•	–
Programme automatiques		•	–
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction saisir dans faitout		•	–
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•
Préchauffage rapide		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Eclairage halogène voûte	(W)	60	60
Niveaux de cuisson	(Nb.)	4	4
Connexion Home Connect via LAN ou via WiFi		• ³	• ³
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	1.200	1.200
Grille		1	1
Lèchefrite émaillé / Grille pour lèchefrite		BA 226 105 ² / 672 921 ²	BA 226 105 ² / 672 921 ²
Lèchefrite en verre		1	1
Sécurité			
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		5 vitres	5 vitres
Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité		•/•	•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse		•	•
Paroi catalytique fond de four / plafond		–	–
Email bleu Gaggenau		•	•
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté		•	•
Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud		–	–
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,7	3,7

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

² Accessoires en option.

³ L'utilisation Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D



Four

BOP 210/BOP 211
 BOP 210/211 102
 BOP 210/211 112
 BOP 210/211 132

60
 590 x 595 x 547
 21
 560 x 590 x 550
 53

76
 487 x 383 x 405



96
 1,25
 0,83
 Electrique

50 – 300
 •/•/•
 •/•/•
 •
 •
 –
 •
 –
 – / – / –

•
 •/–
 44
 50
 110°

•
 –
 –
 •
 –
 •
 •
 •
 •
 •
 •

60
 4
 •³

1
 1.350
 1
 1/–
 BA 046 117²

3 vitres
 •/•
 •

–
 664 248² / 664 048²
 •
 •
 –

3,7

Fours Combi-vapeur et Fours vapeur Série 200



Type d'appareil		Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur
Charnières à droite / à gauche		BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111
Porte plein verre Gaggenau Silver		BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131
Dimensions			
Largeur	(cm)		
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	36	34
Volume/Efficacité énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	50	50
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité		A *	A *
Index Efficacité Énergétique (EEI)		94,7	94,7
Consommation en Chaleur tournante + 30% d'humidité	(kWh)	0,72	0,72
Source d'énergie		Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 230	30 – 230
Chaleur tournante +100% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	•
100% humidité		–	–
Cuisson basse température		•	•
Cuisson vapeur basse température		–	–
Cuisson sous vide		•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité		•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité		•	•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Fermentation		•	•
Décongélation		•	•
Régénération		•	•
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	•
Module de commande haut / bas		•/–	•/–
Affichage texte clair	(Nb de langues)	44	44
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale		110°	110°
Caractéristiques			
Vapeur sans pression		•	•
Contrôle électronique de température		•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique		2000	2000
Sonde thermométrique à 3 points de mesure		•	•
Programmes automatiques		•	•
Thermotest: Affichage de la température réelle		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Détection automatique du point d'ébullition		•	•
Capacité du réservoir d'eau / Avertissement niveau minimum	(l)	1,7 / •	1,7 / •
Eclairage latéral LED	(W)	10	10
Niveaux de cuisson / intérieur inox	(Nb)	3 / •	3 / •
Home Connect via LAN ou WiFi ³		•	•
Accessoires			
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	810	810
Grille		1	1
Récipient Gastro Norm, inox, 40 mm, perforé, non perforé		1/1	1/1
Cartouches de nettoyage		4	–
Tablettes de détartrage		17002490 ²	17002490 ²
Sécurité			
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		3 vitres	3 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		•/•	•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Aide au nettoyage / Programme de nettoyage		•/•	•/•
Aide au détartrage / Programme de séchage		–/•	–/•
Séchage automatique à la fin du programme de cuisson		•	•
Filtre à graisse devant la sortie d'air chaud		–	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,15	3,15

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil: la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoire pièce détachée online.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D



Four Combi-vapeur

BSP 250/BSP 251
 BSP 250/BSP 251 101
 BSP 250/BSP 251 111
 BSP 250/BSP 251 131

Four vapeur

BSP 220/BSP 221
 BSP 220/BSP 221 101
 BSP 220/BSP 221 111
 BSP 220/BSP 221 131

60	60
590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
21	21
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
36	34

50	59
501 x 248 x 406	473 x 278 x 446



94,7
 0,72
 Electrique

30 – 230	30 – 100
•	–
•	–
•	–
•	–
•	–
–	•
•	–
–	•
•	•
•	–
•	–
•	–
•	•
•	•
•	•

•	•
•/-	•/-
44	44
50	–
110°	110°

•	•
•	•
2000	–
•	–
•	•
•	•
•	•
•	–
•	•
1,7/•	1,7/•
10	10
3/•	3/•
•	•

810	810
1	1
1/1	1/1
–	–
17002490 ²	17002490 ²

3 vitres	3 vitres
•/•	•/•
•	•

•/•	•/-
-/•	-/•
•	•
•	–

3,15	2,75
------	------

Fours micro-ondes combiné et fours micro-ondes Série 200



Type d'appareil		Four combiné micro-ondes	Micro-ondes
Charnières à droite / gauche		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BMP 225
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BMP 250/BMP 251 100	BMP 224/BMP 225 100
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BMP 250/BMP 251 110	BMP 224/BMP 225 110
Porte plein verre Gaggenau Silver		BMP 250/BMP 251 130	BMP 224/BMP 225 130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 300
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
			560 x 362 x 300 (Meuble haut)
Poids net	(kg)	41	20
Volume			
Volume utile	(l)	36	21
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Modes de cuisson			
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1.000	900
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb.)	5	5
Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	40, 100 – 250	–
Gril grande surface + Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface + Air ventilé avec régulation de température	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité	(Nb.)	3	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000	1.300
Puissance en chaleur tournante	(W)	1.950	–
Puissance maximale du micro-ondes en combinaison avec gril et four	(W)	600	360
Opérations séquencées jusqu'à 5 modes incl. Programmation d'opérations combinées et temps de repos		•	•
Programmes automatiques selon le poids	(Nb.)	15	10
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	•
Module de commande haut / bas		•/–	–/•
Ouverture automatique de porte		•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale		110°	110°
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	–
Préchauffage rapide		•	–
Système Innowave		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/–/–/–
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	–
Eclairage intérieur latéral	(W)	60	25
Niveaux de cuisson	(Nb.)	4	–
Accessoires			
Plateau verre		•	•
Grille		•	•
Tige en verre		•	•
Sécurité			
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité		•/•	–/•
Triple sécurité de porte		•	•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Paroi arrière en émail catalytique intérieur noir		•	–
Intérieur inox avec sole en vitrocéramique		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,1	1,99

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Machine expresso tout automatique	
Porte plein verre sérigraphie Gaggenau Anthracite		CMP 250 102	
Porte plein verre sérigraphie Gaggenau Metallic		CMP 250 112	
Porte plein verre sérigraphie Gaggenau Silver		CMP 250 132	
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426	
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	
Poids net	(kg)	20	
Type de boisson			
		Ristretto / 2x Ristretto	
		Expresso / 2x Expresso	
		Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato	
		Café / 2x Café	
		Americano / 2x Americano	
		Café Latte / 2x Café Latte	
		Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato	
		Cappucino / 2x Cappucino	
		Flat White / 2x Flat White	
		Mousse de lait / 2x Mousse de lait	
		Lait chaud / 2x Lait chaud	
		Eau chaude / 2x Eau chaude	
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	
Module de commande haut		•	
Ouverture automatique de porte		•	
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	
Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables	(Nb)	8	
Réglage possible des tailles de tasses	(Nb)	3	
Niveaux d'intensité du café	(Nb)	8	
Niveaux de température pour le café	(Nb)	3	
Niveaux de température pour l'eau chaude	(°C)	•	
Choix de la quantité de lait		•	
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm)	15	
Réglages de base programmés		•	
- Possibilité d'éclairage	(Nb)	7	
- Unité de mesure	(ml/fl.oz.)	•	
- Réglage type et taille de boisson désirée selon la taille de la tasse		•	
- Mise en veille	(min.h)	5 min à 12 h	
- Dureté de l'eau	(Nb de niveaux)	4. système d'adoucisseur d'eau	
- Filtre à eau		•	
Caractéristiques			
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café		•	
Broyeur céramique		•	
Ajustement automatique de la quantité de café moulu		•	
Chauffe eau		•	
Pompe à eau	(bar)	19	
Distributeur avec système de lait intégré		•	
Réservoir à lait isolé	(l)	0,5	
Réservoir à grains	(g)	500	
Compartiment séparé pour café moulu		•	
Réglage du degré de mouture		•	
Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café	(g)	8 à 12	
Fonction double dose pour boissons extra fortes		•	
Fonction double mouture et double ébullition de l'eau pour les boissons par 2		•	
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4	
Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau		1	
Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation		•	
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau		•	
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs d'eau et de café		•	
Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau		•	
Eclairage LED intégré		•	
Sécurité			
Sécurité enfant		•	
Nettoyage			
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt		•/•	
Programme automatique rapide de rinçage du système à lait		•	
Programme automatique de nettoyage et de détartrage		•	
Programme automatique de nettoyage		•	
Programme automatique de détartrage		•	
Chambre de compression		•	
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle		•	
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle		•	
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport		•	
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café		•	
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	1,6	

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil: la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

Tiroirs de mise sous vide Série 200



Type d'appareil	Tiroir mise sous vide	Tiroir mise sous vide
Façade plein verre Gaggenau Anthracite	DVP 221 100	
Façade plein verre Gaggenau Metallic	DVP 221 110	
Façade plein verre Gaggenau Silver	DVP 221 130	
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée		DV 061 100
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P (1)	(mm) 590 x 140 x 542	590 x 140 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm) 21	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 140 x 550	560 x 140 x 550
Poids net	(kg) 30	31
Volume		
Volume utile	(l) 7	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 210 x 95 x 275	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs de mise sous vide	(mm) 240 x 350	240 x 350
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide	3, max. 99%	3, max. 99%
Niveaux de thermosoudure	3	3
Mise sous vide de sacs et contenants	•	•
Mise sous vide de récipients sous vide et de bouteilles	•	•
Mise sous vide de liquides	•	•
Programme de séchage de la pompe	•	•
Alarme de dysfonctionnement	•	•
Commande		
Commande à touches sensibles	•	•
Tiroir sans poignée	•	•
Poignée encastrée	-	•
Ouverture avec système push-to-open	•	-
Fermeture douce	-	•
Equipement / Accessoires		
Compartment de mise sous vide en inox	•	•
Charge maximale	(kg) 10	10
Hauteur utile	(mm) 80	80
Couvercle en verre de sécurité	•	•
Barre de thermosoudure, anti-adhésive, amovible	•	•
Rehausseur	•	•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment	•	•
Dimension de la surface utile dans le compartiment, L x l	(mm) 210 x 275	210 x 275
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes	•	•
Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces) 50	50
Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm	(pièces) 50	50
Bouchons pour mise sous vide de bouteilles	(pièces) 3	3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 0,32	0,32

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Tiroirs culinaires & chauffants	Tiroirs culinaires & chauffants
Façade plein verre Gaggenau Anthracite		WSP 221 102	WSP 222 102
Façade plein verre Gaggenau Metallic		WSP 221 112	WSP 222 112
Façade plein verre Gaggenau Silver		WSP 221 132	WSP 222 132
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 518	590 x 290 x 518
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 290 x 550
Poids net	(kg)	17	21
Volume			
Volume utile	(l)	20	54
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	547 x 91 x 410	547 x 241 x 410
Capacité : vaisselle pour un menu avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers supplémentaires et un plat de service selon taille de la vaisselle	(Nbre de personnes)	6	12
Modes de cuisson			
Décongélation / Faire lever une pâte		•	•
Préchauffage de petits contenants pour boissons		•	•
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments		•	•
Préchauffer la vaisselle / plats		•	•
Cuisson basse température		•	•
Plage de réglage des températures de 30°C à 80°C	(niveaux de température)	6	6
Modes de chauffe supplémentaires via App		•	•
Commande			
Bandeau de commande en verre avec touches sensibles		•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre		•	•
Tiroir sans poignée		•	•
Ouverture avec système push-to-open		•	•
Timer réglable via App		•	•
Home Connect		•	•
Caractéristiques			
Charge maximale	(kg)	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre		•	•
Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	0,82	0,82

• Equipement de série. - Non disponible.






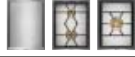






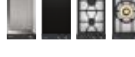

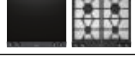












¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.




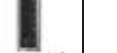






Tables de cuisson

Tableaux des combinaisons Tables de cuisson + Hottes	90
Tables de cuisson induction avec système de ventilation intégrée	92
Tables de cuisson induction Full Zone Série 400	100
Tables de cuisson induction Série 200	108
Conseils d'installation pour les tables de cuisson induction	120
Tables de cuisson vitrocéramique	121
Tables de cuisson gaz	124
Accessoires	130
Données techniques	132

Combinaisons recommandées pour installation tables de cuisson et hottes

✓ : Combinaison esthétique et technique recommandée - : non recommandée 📶 : Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e.									
Produit	Photo	Référence		AC 400 largeur dépend de la configuration	AC 250 121 largeur 120 cm	AC 270 101 largeur 100 cm	AW 442 largeur 120 cm	AW 240 191 largeur 90 cm	AW 250 192 largeur 90 cm
	Largeur maximale pour combinaisons Varios				90 cm	90 cm	100 cm	80 cm	80 cm
Vario Gril électrique Série 400		VR 414	40 cm	✓	✓	-	✓	-	-
Vario Teppan Yaki/Gaz Série 400		VP 414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI4..	40 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 462	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 482	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série/Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Vario Gril électrique Série 200		VR 230	30 cm	✓	✓	-	✓	-	-
Vario Teppan Yaki/Induction/Gaz Série 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. / VG2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Induction/Gaz Vario Série 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 482 111	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Full Zone sans cadre Série 400		CX 482 101	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Série 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Table de cuisson Induction Série 200		CI 262	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 272	70 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 292	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson vitrocéramique Série 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Table de cuisson vitrocéramique Série 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-

											
AI 240 191 largeur 90 cm	AL 400 122 largeur 120 cm	AL 400 192 largeur 90 cm	AL 200 180 largeur 80 cm	AL 200 190 largeur 90 cm	VL 414 115 largeur 15,5 cm	VL 200 120 largeur 15 cm	AF 210 192 largeur 90 cm	AF 210 162 largeur 60 cm	AC 200 191 largeur 86 cm	AC 200 181 largeur 70 cm	AC 200 161 largeur 52 cm
80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	✓	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	✓ Wi-Fi	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓ Wi-Fi	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓ Wi-Fi	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-
-	-	-	✓ Wi-Fi	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-



•Nouveauté Mai 2023

CV 492 105▼

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan Home Connect Largeur 90 cm Evacuation extérieure ou recyclage Livrée sans les gaines de raccordement Livrée sans boutons de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000▼

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492 Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010▼

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492 Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CA 082 011

Kit de recyclage pour un système sans gaines pour CV 492 / CV 282.

CA 082 061

Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV 492 / CV 282 (profondeur du plan de travail ≥ 60 cm).

CA 082 071

Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV 492 / CV 282 (profondeur du plan de travail ≥ 70 cm).

CA 084 010

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhérent.

CA 282 112

4 filtres à charbon actif CleanAir de remplacement Réduction des odeurs très efficace pour les cuissons avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer). Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollens contenus dans l'air et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor en inox Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400

CV 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Système de ventilation haute performance, intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Performance et niveau sonore, puissance position 3/Intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon la norme EN 60704-3. Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 487 / 611 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément). Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB, position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

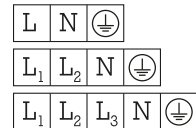
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Profondeur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage CA 082 011 il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.

Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil : env. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurés par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients doit être pris en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme de l'appareil sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

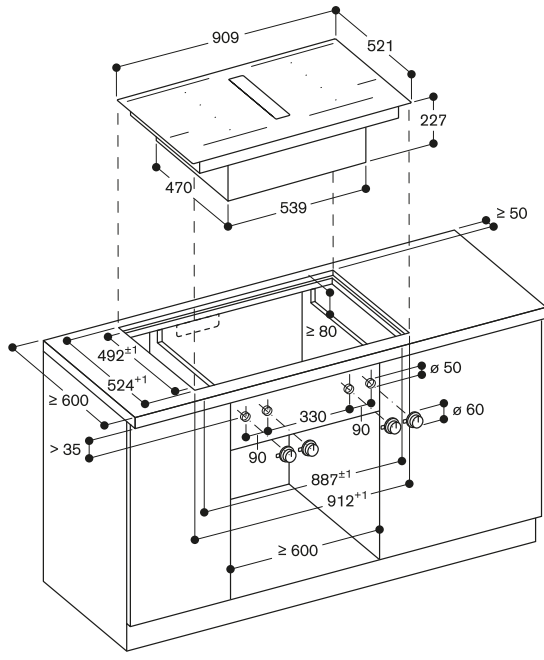
Conseils d'installation complémentaires en pages 100 et 101.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

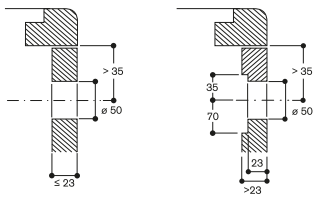


*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



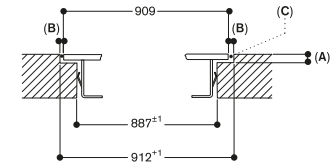
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

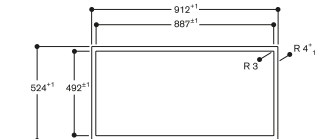
Coupe longitudinale



- A : 6,5^{+0,5}
- B : 15
- C : Remplissage avec du silicone

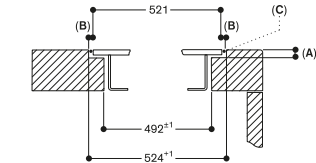
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

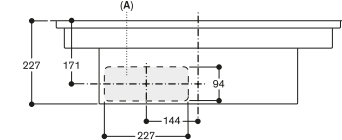
Coupe transversale



- A : 6,5^{+0,5}
- B : 1,5
- C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

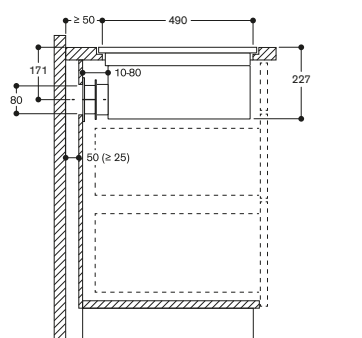
Vue de face



- A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

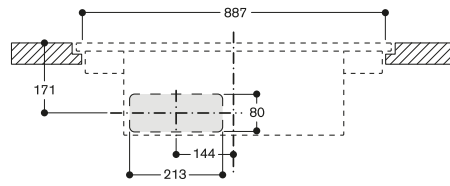
Vue de côté CV 282 101 / CV 492 105 en recyclage sans gaines (avec CA 082 011)



- A : Non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

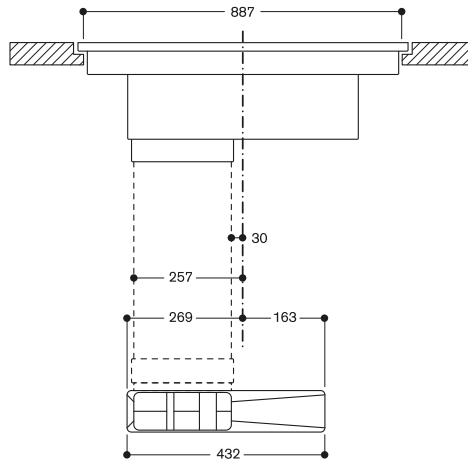
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines de CV 492 105 à fleur de plan (avec CA 082 011)



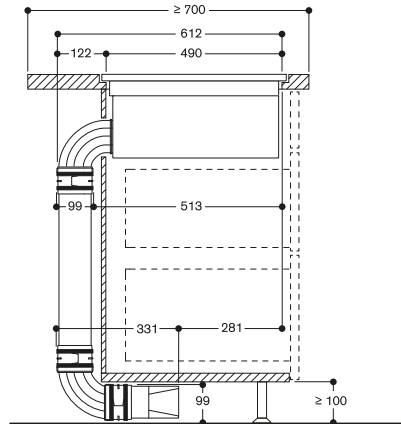
Mesures en mm

Vue de face pour CV 492 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

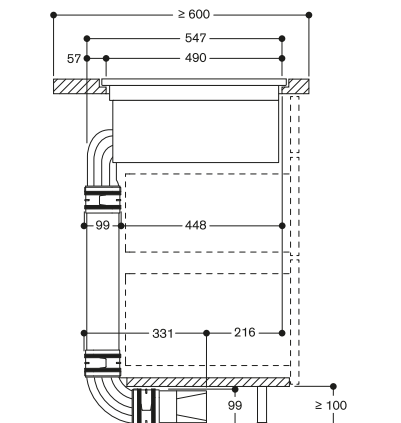
Vue de côté de CV 282 101 / CV 492 105 avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071)



- A : Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

Vue de côté de CV 282 101 / CV 492 105 avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061)



- A : Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm



CV 282 101

Sans cadre
pour encastrement à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement



Accessoires d'installation obligatoires CA 082 011

Kit de recyclage pour un système sans gaines.
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061

Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 60 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071

Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 70 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 282 112

4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200 CV 282

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par Sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Système de protection antidébordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

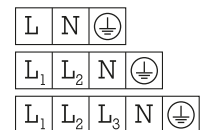
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Hauteur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière

du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Le ventilateur résistant aux chutes de pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité, notamment au niveau de découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau pour assurer une installation uniforme de l'appareil sur le joint.
Ne pas utiliser de joint de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

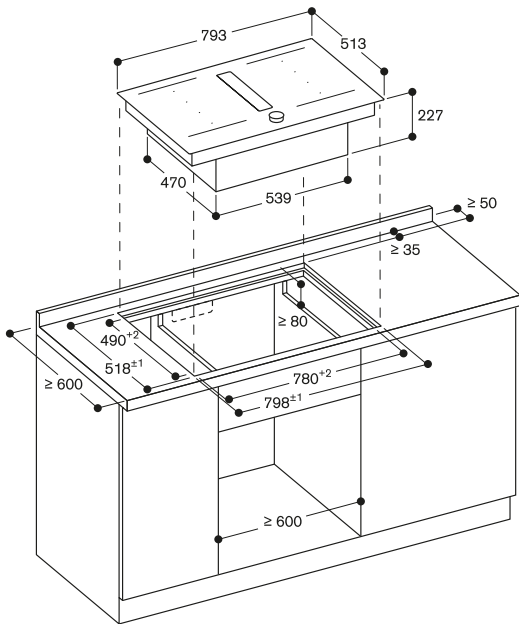
Conseils d'installation complémentaires en pages 100 et 101.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

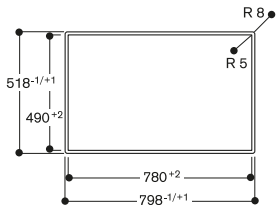


*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

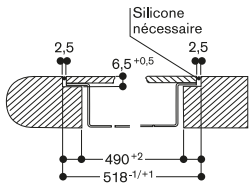


Mesures en mm

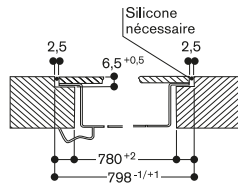
Vue du dessus



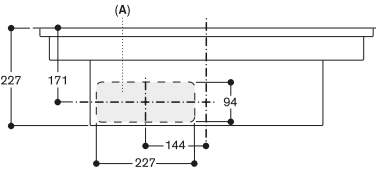
Coupe transversale



Coupe longitudinale



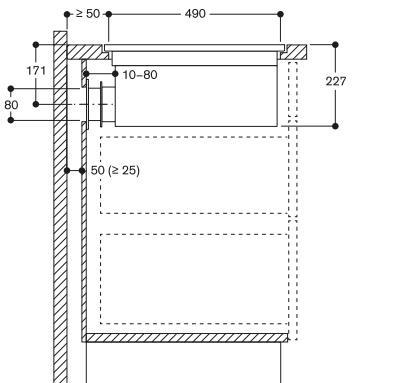
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

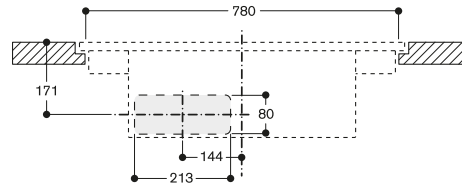
Vue de côté CV 282 101 en recyclage sans gaines



Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés ($U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{C}$)

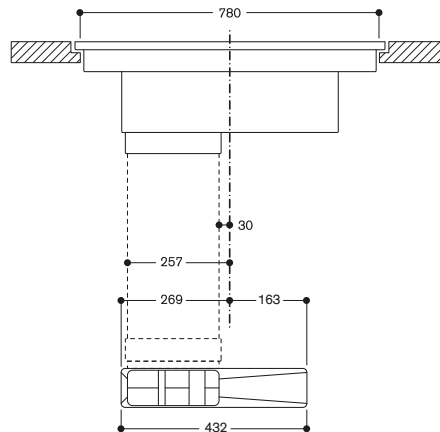
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage à fleur de plan



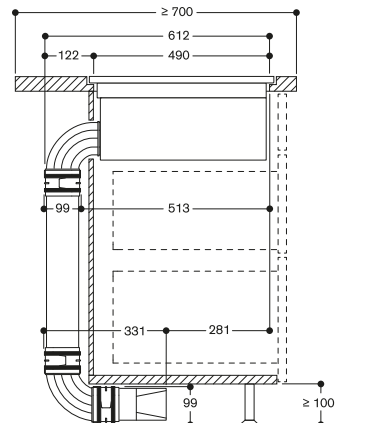
Mesures en mm

Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

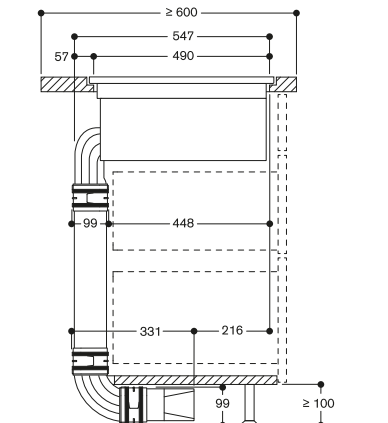
Vue de côté de CV 282 101 avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm



A : Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$)

Mesures en mm

Vue de côté de CV 282 101 avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm



A : Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$)

Mesures en mm



CV 282 111

Cadre en inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Évacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement



Accessoires d'installation obligatoires CA 082 011

Kit de recyclage pour un système sans gaines.
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061

Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 60 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071

Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 70 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton magnétique noir pour tables induction Série 200.

CA 282 112

4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200 CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Évacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique inox amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Évacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Système de protection antidébordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

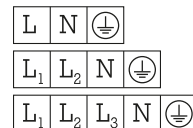
Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas : min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail : min. 60 cm.
Hauteur d'encastrement 223 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Le ventilateur résistant aux chutes de pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Poids de l'appareil : env. 29 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.

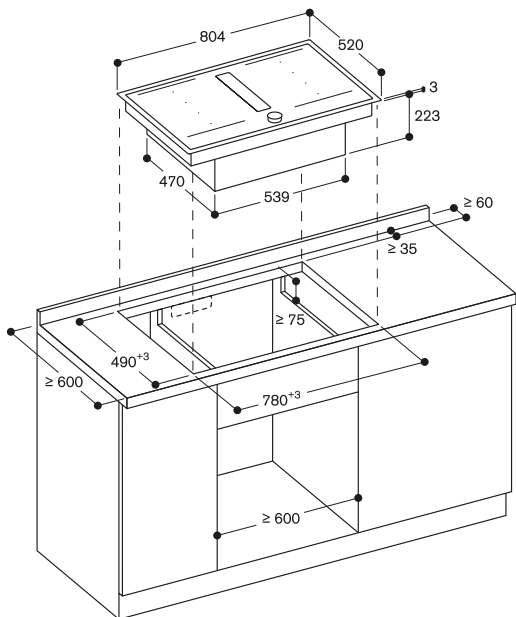
Conseils d'installation complémentaires en pages 100 et 101.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

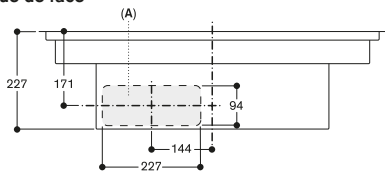


*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Mesures en mm

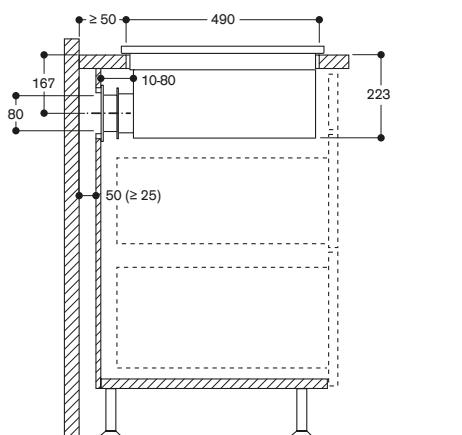
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

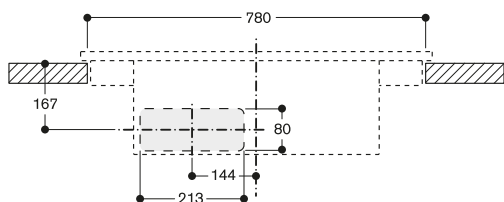
Vue de côté CV 282 111 en recyclage sans gaines



A: Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés ($U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

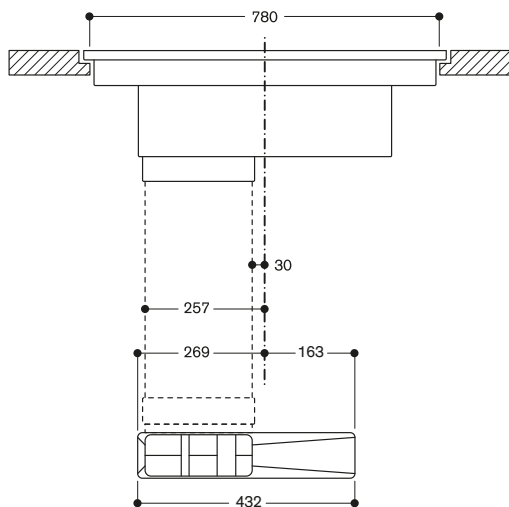
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage installation classique



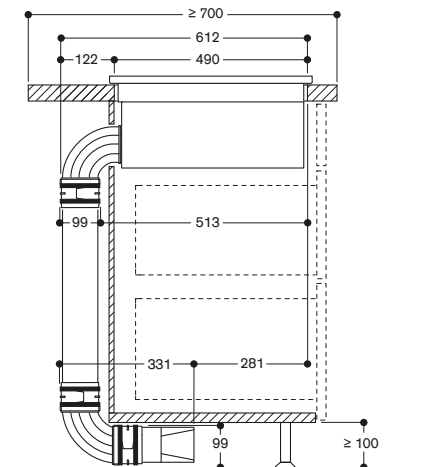
Mesures en mm

Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

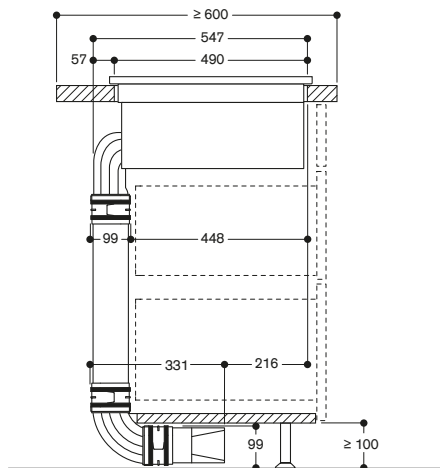
Vue de côté de CV 282 111 avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm



A : Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Mesures en mm

Vue de côté de CV 282 111 avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm



A : Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Mesures en mm

Configurations d'installation pour table Flex Induction avec système de ventilation intégrée

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Pour les mesures de la profondeur, tenir compte de la profondeur du meuble et du débord du plan de travail des meubles de cuisine.
- Raccordement pour l'évacuation extérieure à l'arrière. Les pièces de connexion nécessaires sont disponibles pour cette configuration.
- L'appareil doit rester accessible par le dessous.

Recyclage

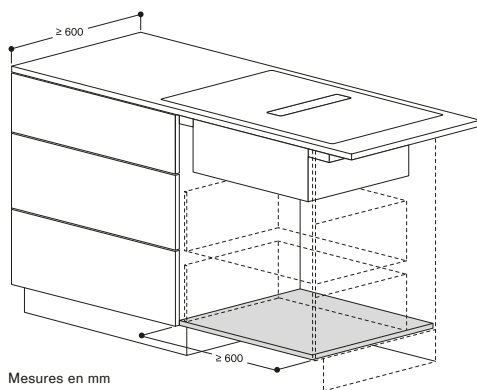
- Installation avec les kits pour mode recyclage
 - Remplacement des filtres à charbon CleanAir par le dessus
 - Garder l'accessibilité à la table par en-dessous.
 - Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (surface d'aération de min. 400 cm²)
 - L'utilisation du kit de recyclage sans gaines CA 082 011 nécessite un espace vertical pour le retour de l'air recyclé de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.
- L'espace recommandé pour une performance optimale est de 50 mm.

Configuration d'installation 1 (recyclage)

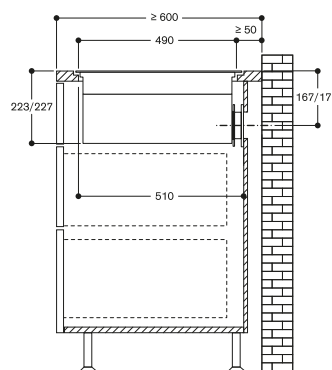
CV 282 / CV 492 avec recyclage de l'air sans gaines

Installation murale, profondeur plan de travail 60 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.

L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$).



Mesures en mm



Liste des accessoires à commander:

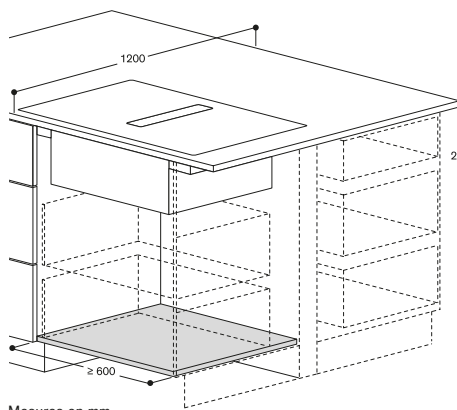
- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

Configuration d'installation 2 (recyclage)

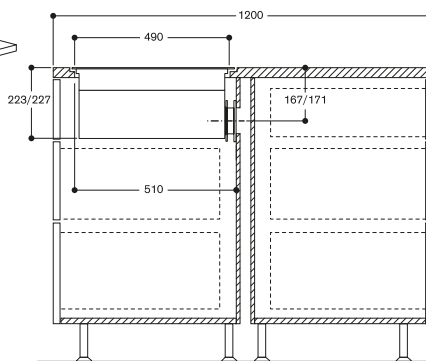
CV 282 / CV 492 avec recyclage de l'air sans gaines

Installation en îlot, profondeur de l'îlot 1200 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.

L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$).



Mesures en mm



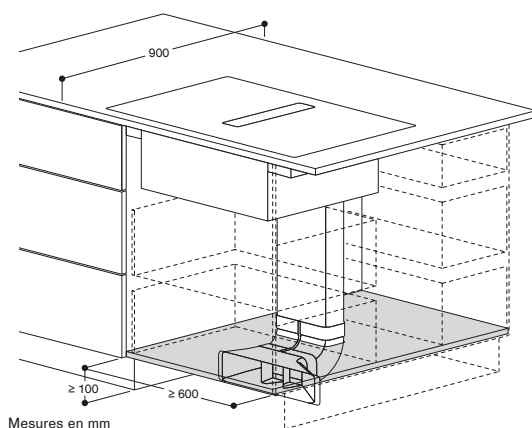
Liste des accessoires à commander:

- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

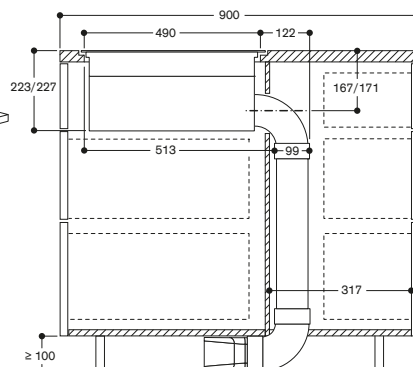
Configuration d'installation 3 (recyclage)

CV 282 / CV 492 (recyclage de l'air pour un système avec gaines)

Installation en îlot, profondeur de l'îlot 90 cm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$)



Mesures en mm



Liste des accessoires à commander:

- 1 x CA 082 071 Kit de recyclage pour un système avec gaines (4 filtres CleanAir, 2 coudes gaine plate, gaine plate, pièces de connexion et diffuseur d'air fournis)
- Profondeur du plan de travail 70 cm

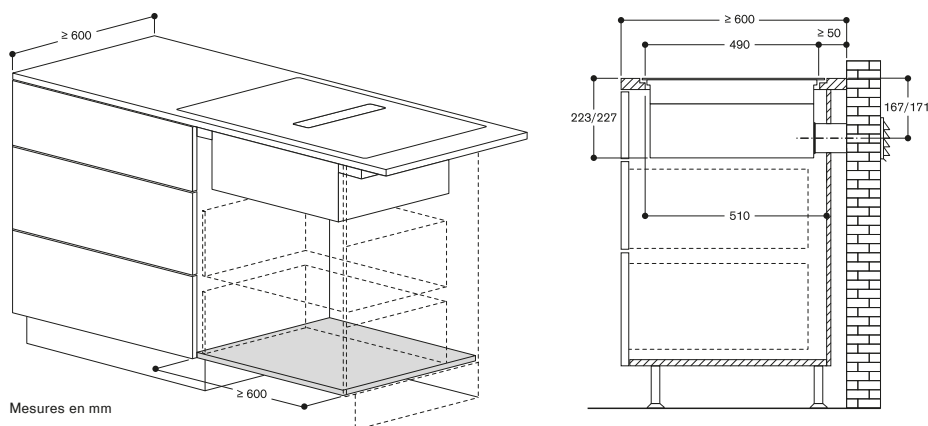
Évacuation extérieure

- L'appareil peut être raccordé directement à une gaine plate mâle Ø150 mm plat.
- Pour toutes les installations en évacuation extérieure, prévoir les filtres acoustiques CA 084 010.
- La longueur maximale de gaine d'évacuation recommandée pour assurer une bonne performance d'aspiration est de 8 m.
- Pour une performance d'aspiration optimale nous recommandons l'utilisation de gaines Ø150 mm. Les gaines et pièces de connexion sont à commander en tant qu'accessoires.
- Le raccordement entre 2 gaines plates doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.

Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure)

CV 282 / CV 492 – installation en évacuation extérieure

Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 60 cm, connexion directe au cache de sortie murale gaine plate.



Mesures en mm

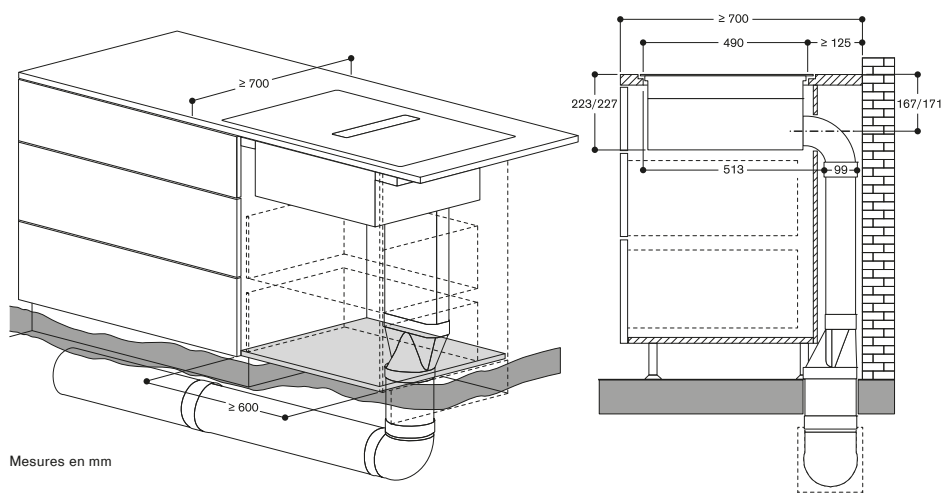
Liste des accessoires à commander:

- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 1 x AD 857 015 Gaine plate Ø150 mm (0,5 mètre)
- 1 x AD 850 050 Cache sortie murale plat Ø150 mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure)

CV 282 / CV 492 – installation en évacuation extérieure

Installation murale ou en îlot, profondeur du plan de travail mini. 70 cm. Gaines d'évacuation vers l'extérieur sous la dalle via la cave.



Mesures en mm

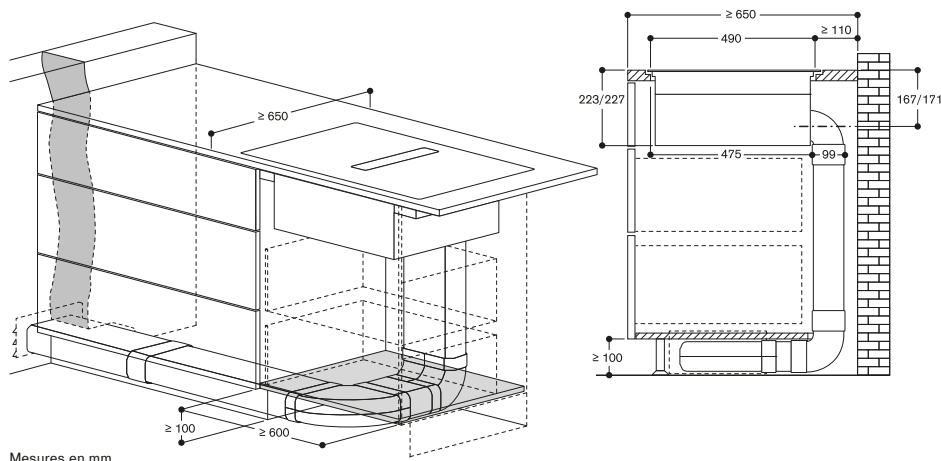
Liste des accessoires à commander:

- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 1 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
- 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 1 x AD 857 041 Gaine plate adaptateur cylindrique Ø150 mm
- 3 x AD 752 010 Tuyau rond Ø150 mm
- 1 x AD 752 030 Coude 90° Ø150 mm
- 1 x AD 754 090 Pièce de connexion Ø150 mm
- 1 x AD 750 054 Caisson mural sortie télescopique Ø150 mm
- 1 x AD 990 090 Rouleau adhésif
- 2 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate Ø150 mm

Configuration d'installation 6 (évacuation extérieure)

CV 282 / CV 492 – installation en évacuation extérieure

Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 65 cm. Gaines d'évacuation derrière le meuble et dans la plinthe.



Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:

- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 4 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
- 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 1 x AD 857 031 Coude gaine plate 90° horizontal Ø150 mm
- 1 x AD 850 050 Cache sortie murale gaine plate Ø150 mm
- 1 x AD 857 033 Coude court gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 6 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate



CX 492 101

Dessus verre
vitrocéramique noir
Sans cadre
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires en option

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone

Série 400

CX 492 101

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

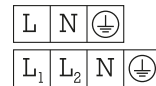
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

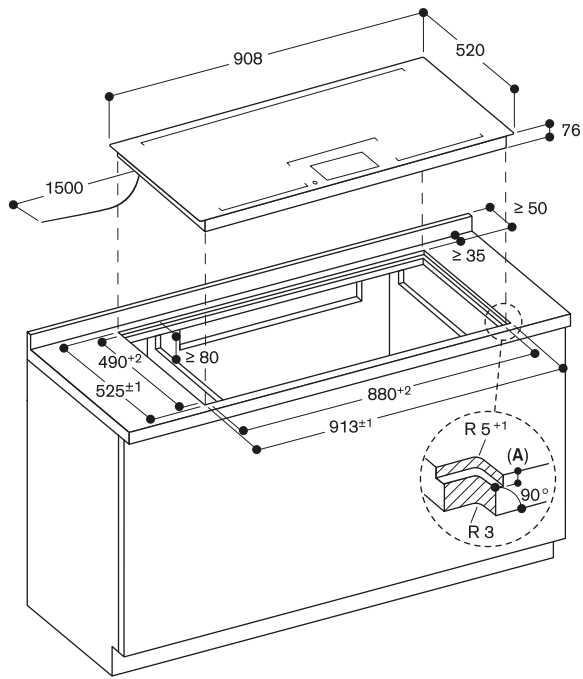
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

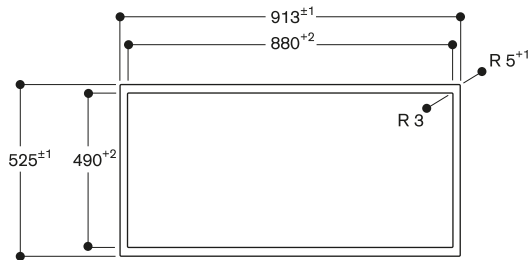




A: $6,5^{+0,5}$

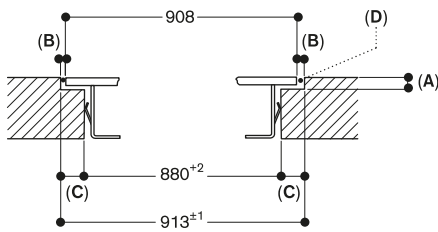
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$

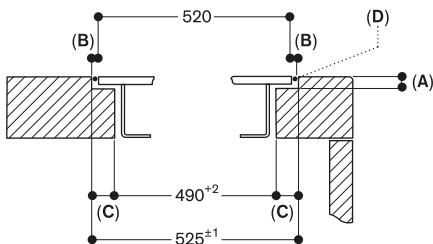
B: 2,5

C: 16,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 2,5

C: 17,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX 492 111

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 492 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

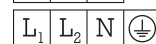
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

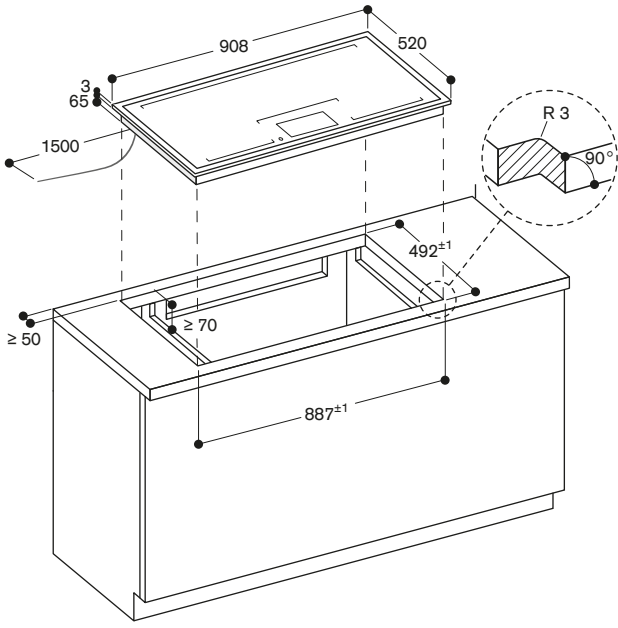
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

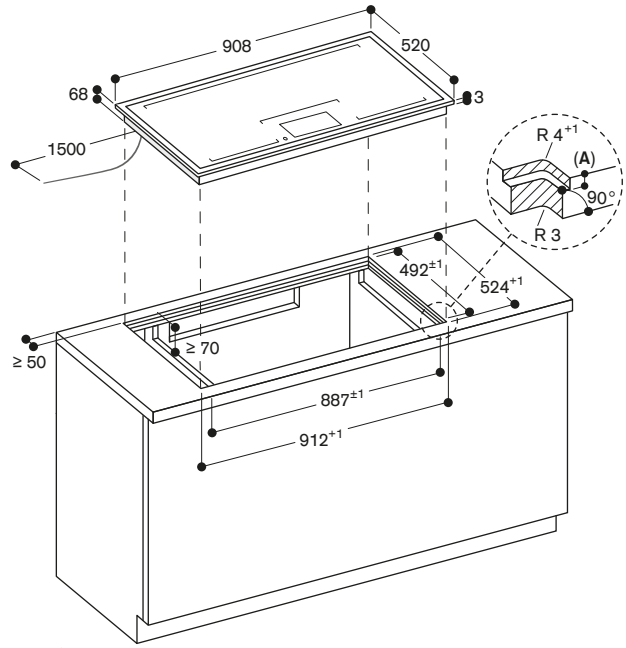


CX 492 111 Intégration classique



Mesures en mm

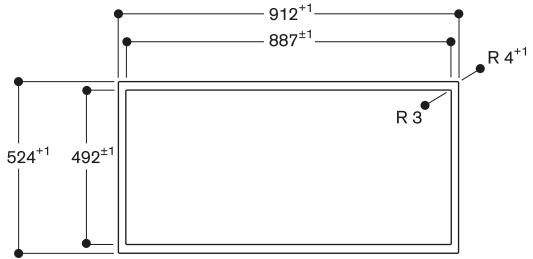
CX 492 111 Intégration à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

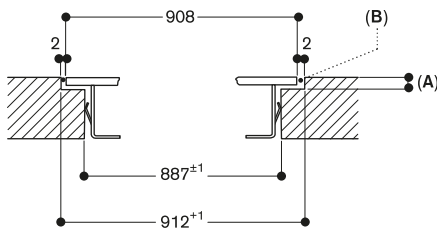
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

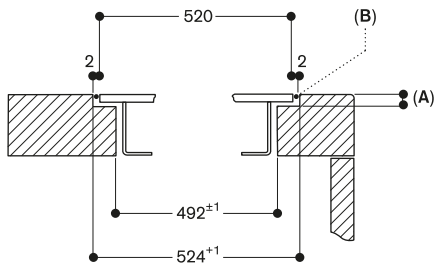


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX 482 101

Dessus verre
vitrocéramique noir
Sans cadre
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires en option

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone

Série 400

CX 482 101

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

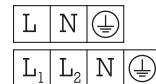
L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

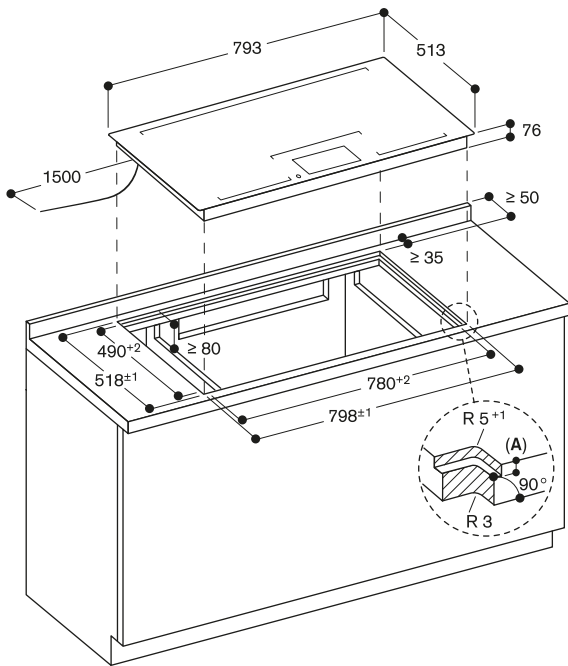
Poids de l'appareil : env. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

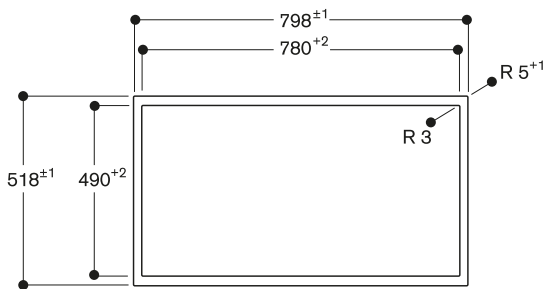




A: $6,5^{+0,5}$

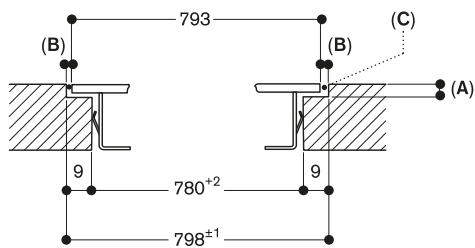
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



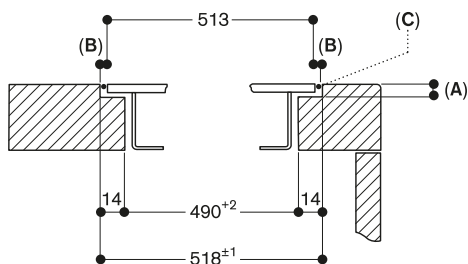
A : $6,5^{+0,5}$

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $6,5^{+0,5}$

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX 482 111

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan
de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 482 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

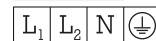
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

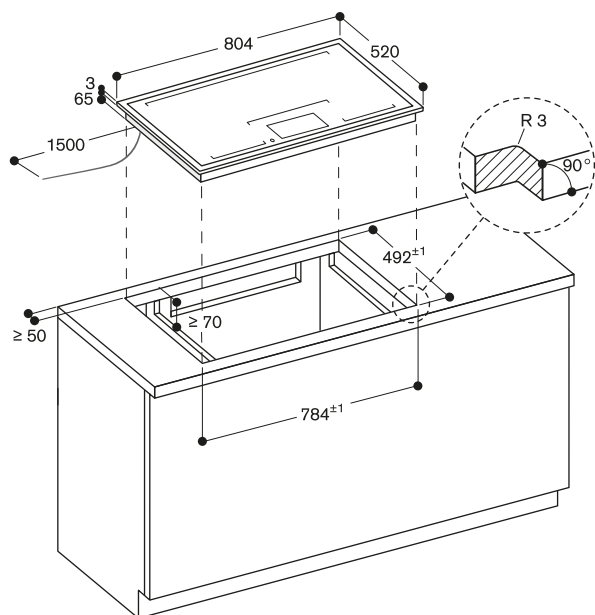
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

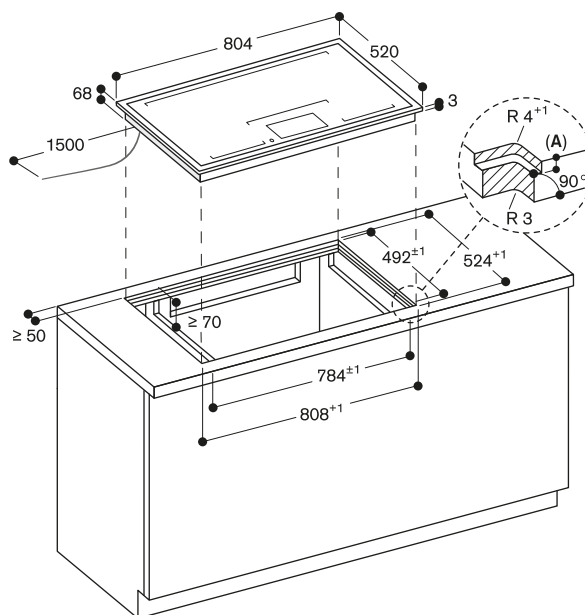


CX 482 111 Intégration classique



Mesures en mm

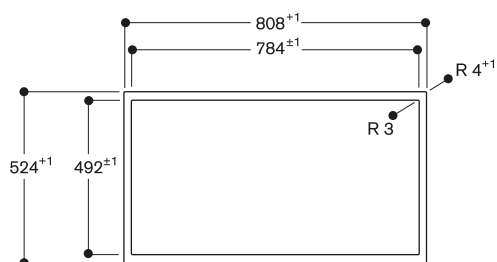
CX 482 111 Intégration à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

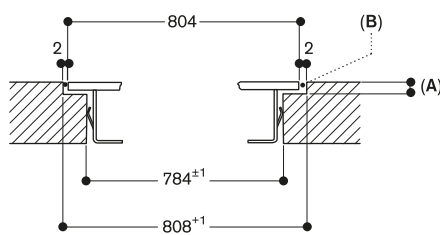
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

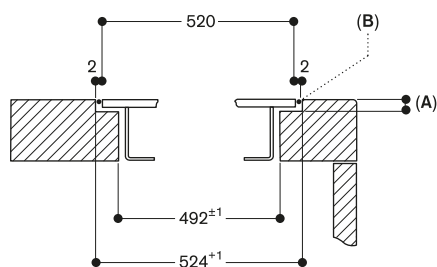


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 292 102

Sans cadre
Home Connect
Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 28 cm.

Table de cuisson induction Série 200 CI 292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Zone centrale :

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm
(2200 W, avec Booster 3700 W)
extensible automatiquement en Ø 26 cm
(2600 W, avec Booster 3700 W) et
Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton
magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de
cuisson.
Réglage électronique en 17 positions
de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec
accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur
la table de cuisson (avec la hotte
compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.

La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnis-
sage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la
tolérance entre les appareils et la
découpe du plan de travail.

Uniquement adapté aux ustensiles
de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en page 122.

Valeurs de raccordement

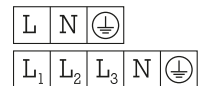
Puissance de raccordement totale
11.1 kW.

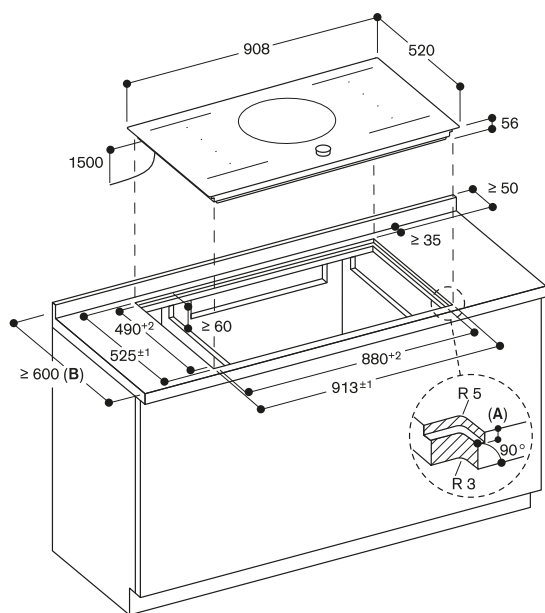
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.

Consommation d'énergie en veille/
display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/
internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se
référer à la notice d'utilisation.



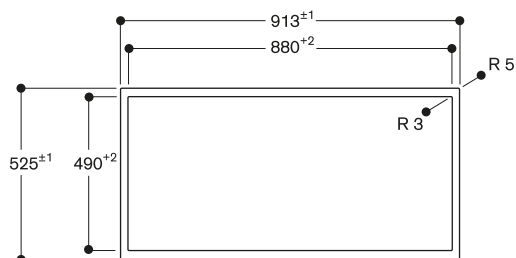


A: $6,5^{+0,5}$

B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

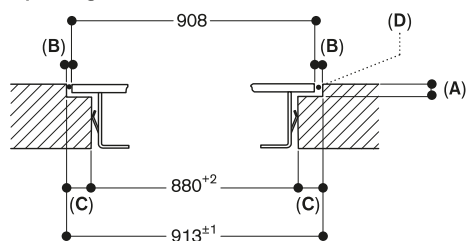
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A : $6,5^{+0,5}$

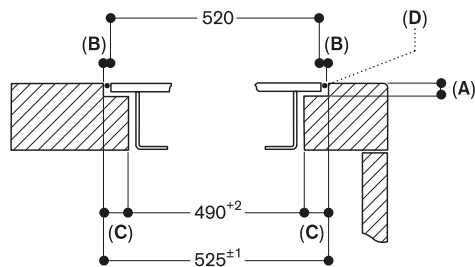
B : 2,5

C : 16,5

D : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 2,5

C: 17,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 292 112

Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 28 cm.

Table de cuisson induction Série 200 CI 292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

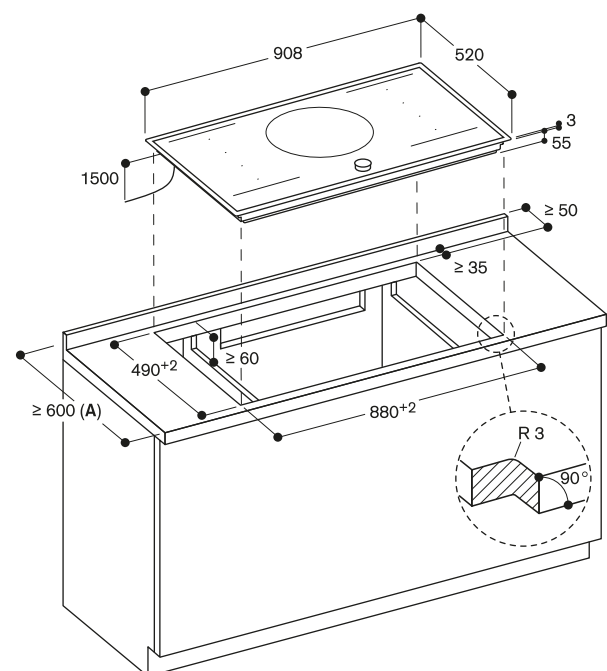
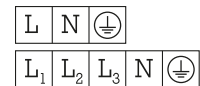
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 23 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 283 103

Sans cadre
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

Table de cuisson induction Série 200

CI 283

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

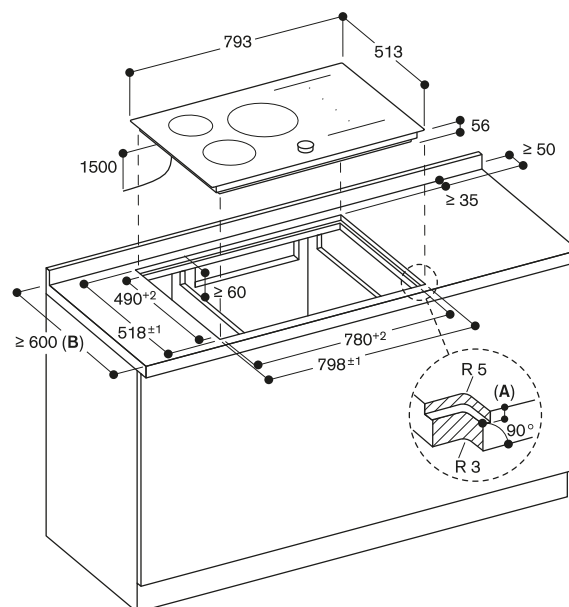
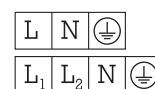
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

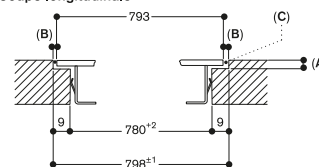
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

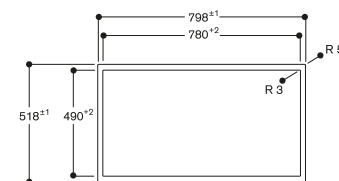
Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

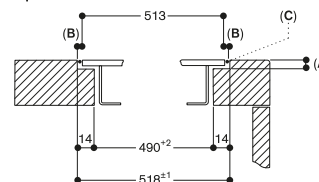
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 283 113

Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

Table de cuisson induction Série 200 CI 283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
21 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
21 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W,
avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm
(1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm
(1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton
magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de
cuisson.
Réglage électronique en 17 positions
de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec
accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur
la table de cuisson (avec la hotte
compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à
2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

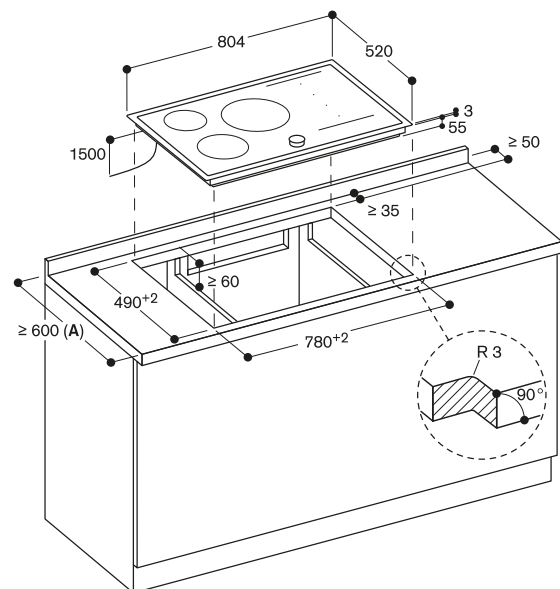
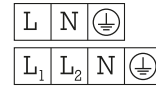
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.
Consommation d'énergie en veille/
display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/
internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se
référer à la notice d'utilisation.



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur
du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm


CI 282 102

Sans cadre
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option
CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor
en inox

Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor
en inox

Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 28 cm.

**Table de cuisson induction Série 200
CI 282**

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

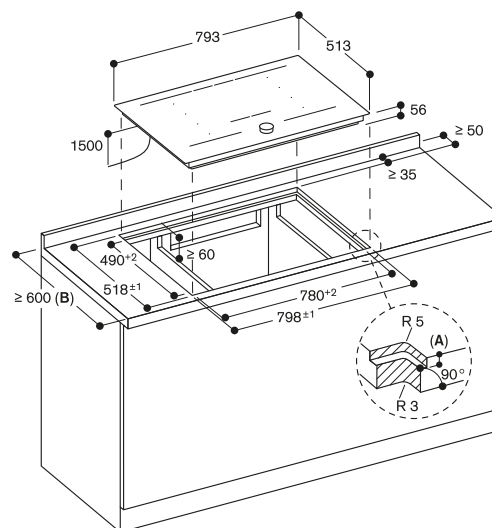
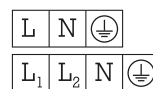
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

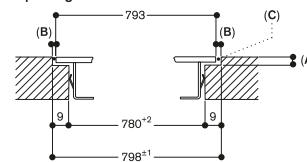
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



A: 6,5^{+0,5}

B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

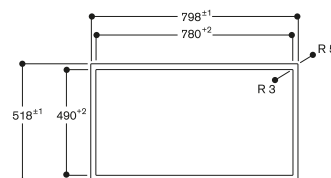
Coupe longitudinale


A: 6,5^{+0,5}

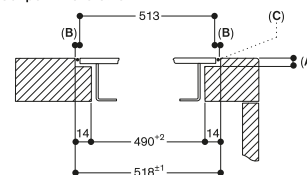
B: 2,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Vue de dessus


Mesures en mm

Coupe transversale


A: 6,5^{+0,5}

B: 2,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 282 112

Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300
Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100
Bouton magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Table de cuisson induction Série 200 CI 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

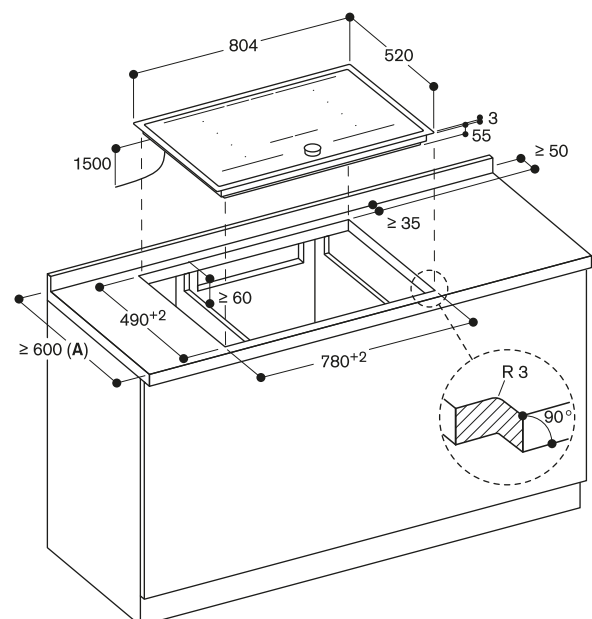
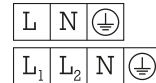
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 272 103

Sans cadre
Home Connect
Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Table de cuisson induction Série 200
CI 272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

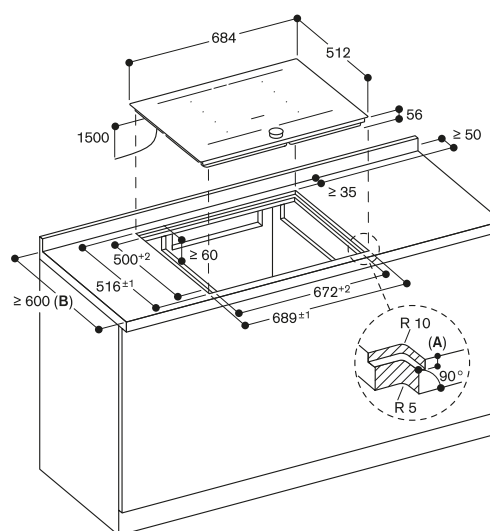
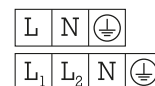
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

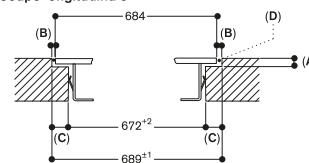


A : 6,5^{+0,5}

B : Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

Coupe longitudinale



A : 6,5^{+0,5}

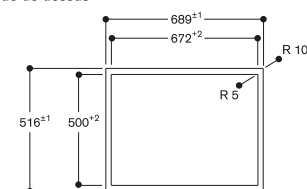
B : 2,5

C : 8,5

D : Remplissage avec du silicone

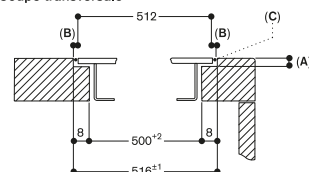
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5^{+0,5}

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 272 113

Cadre inox
Home Connect
Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Table de cuisson induction Série 200 CI 272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

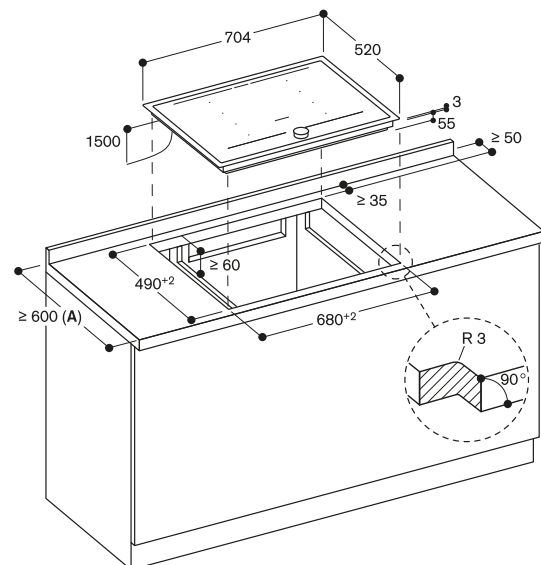
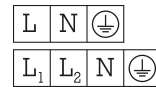
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

**CI 262 105**

Sans cadre
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option**CA 051 300**

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

**Table de cuisson induction Série 200
CI 262**

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

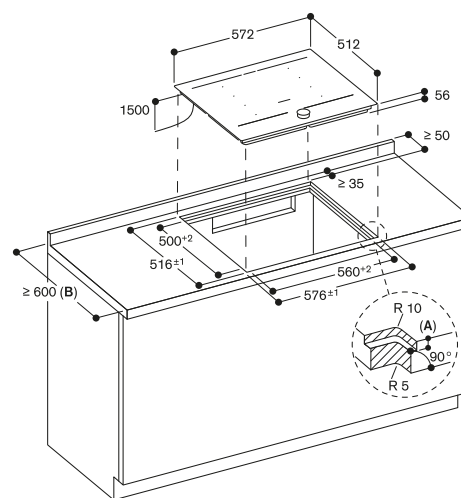
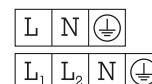
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

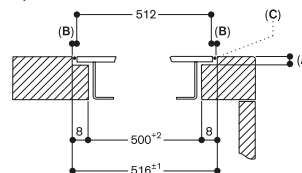
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



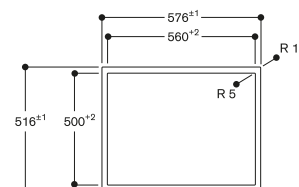
A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

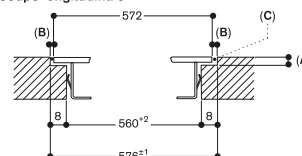
Coupe transversale

A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Vue de dessus

Mesures en mm

Coupe longitudinale

A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 262 115

Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300

Plaque à griller en
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 28 cm.

Table de cuisson induction Série 200 CI 262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles**
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

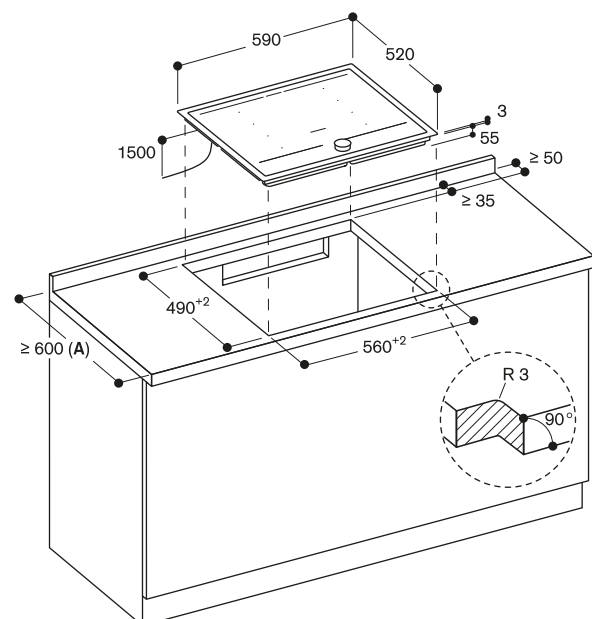
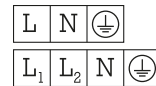
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 261 114
Cadre inox
Largeur 60 cm

Table de cuisson induction Série 200 CI 261

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, extensible automatiquement
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible automatiquement en zone ovale 28 x 18 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster sur chaque zone de cuisson.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

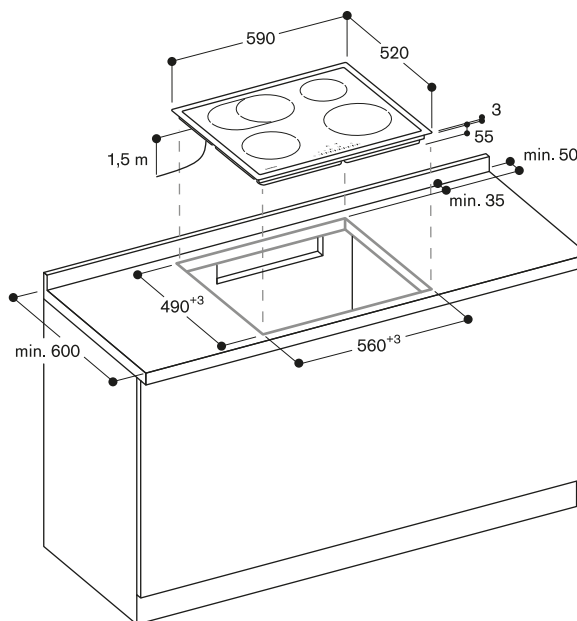
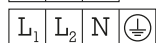
Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Pour une répartition uniforme de la chaleur, l'utilisation de matériaux multicouches est recommandée.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Mesures en mm

Conseils d'installation pour tables de cuisson induction et table vitrocéramique

Valables pour CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 et CE 261/291.

Entrée d'air

Les tables de cuisson Induction sont dotées d'un ventilateur de refroidissement destiné à protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre tout risque de surchauffe.

A Canal d'aération situé derrière la paroi arrière du meuble ou derrière un four encastré

Un espace d'au moins 20 mm est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Pour des meubles totalement fermés il faut prévoir une entrée d'air transversale suffisante pour ce canal d'aération.

B Entrée d'air par la paroi arrière du meuble

Pour un meuble avec une paroi arrière il faut prévoir une découpe d'une hauteur minimale de 45 mm à partir du bord inférieur du plan de travail.

La largeur minimale est de :

- 300 mm pour les Vario induction largeur 30 cm
- 350 mm pour les Vario induction largeur 40 cm
- 550 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson induction largeur 90 cm.

Evacuation de l'air avec un plancher intermédiaire

Pour éviter le réchauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est conseillé d'installer un plancher intermédiaire.

Largeur de découpe minimale :

- 100 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm.

*Sauf pour les tables largeur 90 cm
 ** min. 65 mm pour tables avec cadre inox ainsi que pour VI 462/482/492 en installation classique; min. 70 mm pour tables sans cadre, pour CX 482/492 avec cadre et pour VI 462/482/492 en intégration à fleur de plan; min. 80 mm pour tables CX 482 / 492 sans cadre.

Installation avec d'autres appareils :

Ne pas installer au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.

Combinaison avec AL 400

En plus des mesures précitées, il faut prévoir les découpes suivantes entre le meuble et la AL 400 pour permettre la ventilation de la plaque à induction.

A Devant le canal d'aération

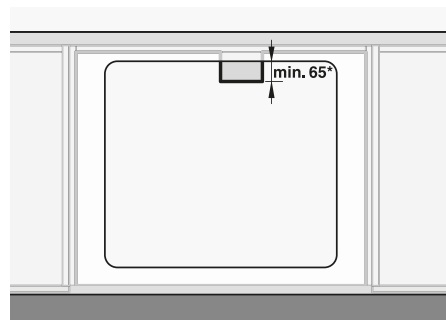
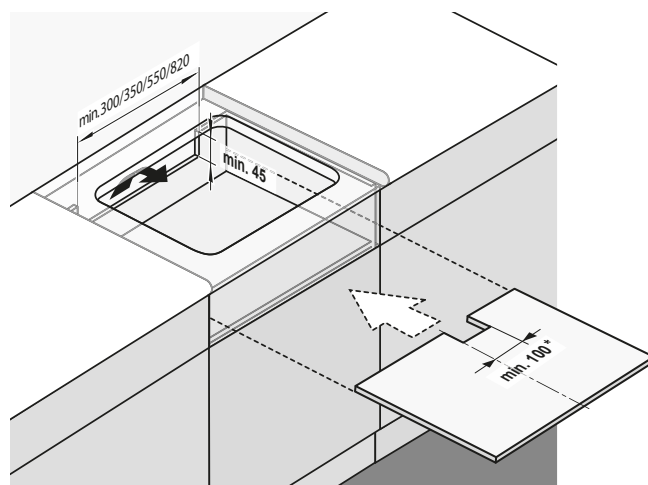
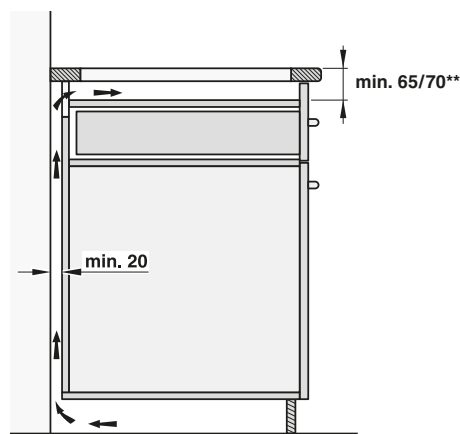
Distance de 20 mm avec la paroi arrière d'un tiroir, d'un four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du canal d'aération

L'espace restant entre le canal d'aération et le côté du meuble doit rester dégagé.

C Au niveau de la paroi arrière de l'appareil

L'espace entre l'appareil et le mur, de même que l'espace entre l'appareil et le sol doivent rester dégagés.



Jointes silicone pour installation des tables de cuisson à fleur de plan.
 Références à commander au Service Pièces Détachées (par mail : boutiquebsh@bshg.com)

- 00267494 Noir
- 00643723 Gris
- 00311582 Anthracite
- 00311314 Blanc
- 00643724 Beige
- 00311583 Gris Anthracite
- 00310367 Noir

**CE 291 101**

Sans cadre

Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires en option**GP 900 003**Poêle Frying-Sensor
en inoxRevêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.**Table de cuisson vitrocéramique**

Série 200

CE 291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson2 zones de cuisson Super-Quick
Ø 18 cm (1800 W), commutables en
1 zone grand faitout de 18 x 41,5 cm
(4400 W).1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm
(2100 W, avec Booster 2600 W).1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 14,5 cm (1050 W), extensible en
Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm
(3080 W).1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster
1600 W).**Bandeau de commande**Commande par touches sensibles
avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Contrôle électronique avec
17 positions de cuisson.**Caractéristiques**Fonction Frying-Sensor pour zone
de cuisson de Ø 21 cm.

Fonction Booster.

Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Témoin de chaleur résiduelle à
2 niveaux.

Sécurité enfants.

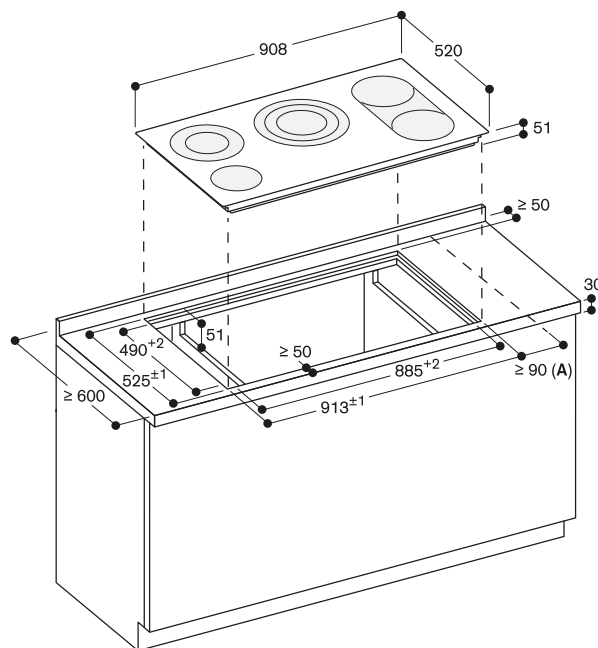
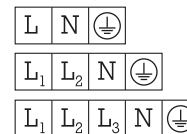
Coupure de sécurité.

Conseils d'installationProfondeur d'encastrement 51 mm,
au niveau du boîtier de raccordement
51 mm.La table de cuisson ne doit pas être
installée plus bas que le dessus du
plan de travail.Prévoir un espace de 10 mm sous
la connexion électrique de l'appareil
avec les parois latérales ou le plancher
intermédiaire.La table de cuisson doit être accessible
par en-dessous, pour pouvoir retirer le
caisson de l'appareil vers en bas.Intégration possible dans un meuble
bas de 60 cm de largeur.L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation
de la table de cuisson: 20-50 mm.L'épaisseur du joint peut varier
en fonction des tolérances de la
vitrocéramique et de la découpe du
plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 13 kg.

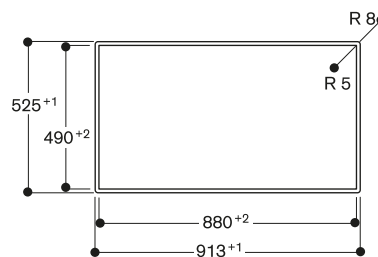
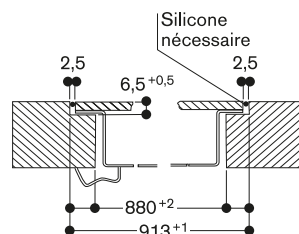
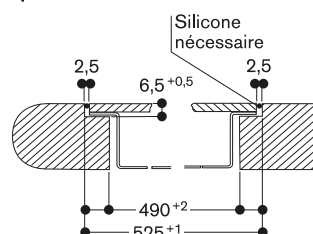
Conseils d'installation complémentaires
en page 122.**Valeurs de raccordement**Puissance de raccordement totale
11 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm

Vue du dessus**Coupe longitudinale****Coupe transversale**

Mesures en mm



CE 291 111
Cadre inox
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires en option
GP 900 003
Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
CE 291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone grand faitout de 18 x 41,5 cm (4400 W).
1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), extensible en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).
1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

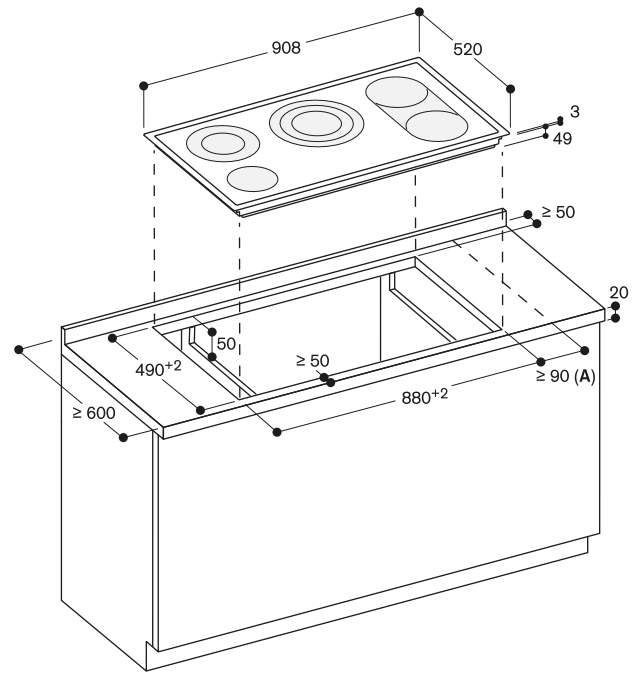
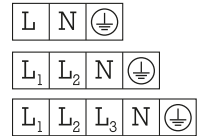
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20-50 mm.
Poids de l'appareil : env. 13 kg.

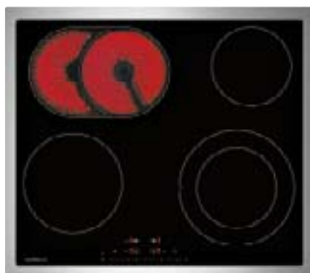
Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm



CE 261 114

Cadre inox

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 261

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 17 cm (1800 W), extensible en zone faitout de 17 x 26,5 cm (2600 W).

1 zone de cuisson Supe-Quick Ø 14,5 cm (1200 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 3000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (2000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.

Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.

Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20-50 mm.

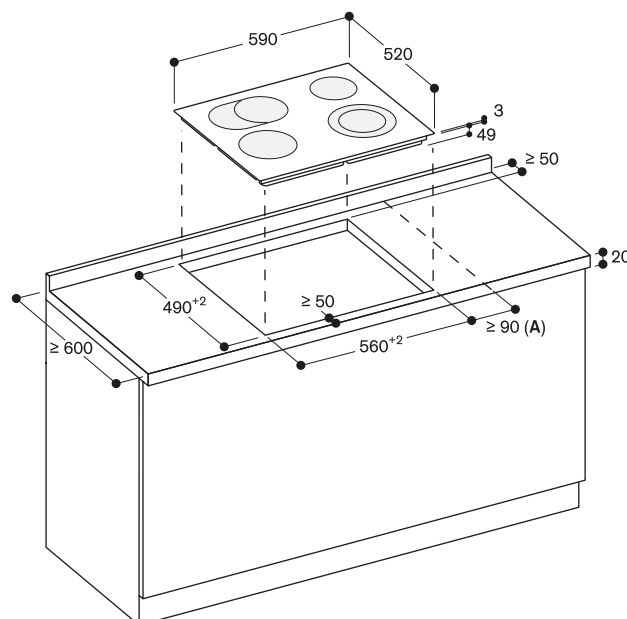
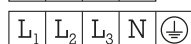
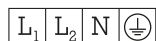
Poids de l'appareil : env. 8 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 122.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 8,3 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm



CG 492 111 F

Inox
Largeur 100,2 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5,8 kW

CG 492 211

Inox
Largeur 100,2 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CA 429 410

Set d'encastrement comprenant un cadre décor (pouvant être soudé) et un cadre d'encastrement.

Accessoires en option

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 400

CG 492

- 5 brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité, à fleur de plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG 492 111 F

1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

CG 492 211

1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte planes, à fleur de plan, dans l'alignement du plan de travail.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Indicateur de chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le set d'encastrement peut être envoyé séparément au fournisseur du plan de travail en inox ou en pierre, pour ajustement.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Profondeur minimale du plan de travail : 70 cm.

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

Le cadre monté séparément sur le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

L'appareil peut être fixé par au-dessus. Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

La combinaison avec un aérateur de plan VL 414 n'est pas recommandée, la puissance d'extraction n'est pas garantie car le brûleur central est trop distant.

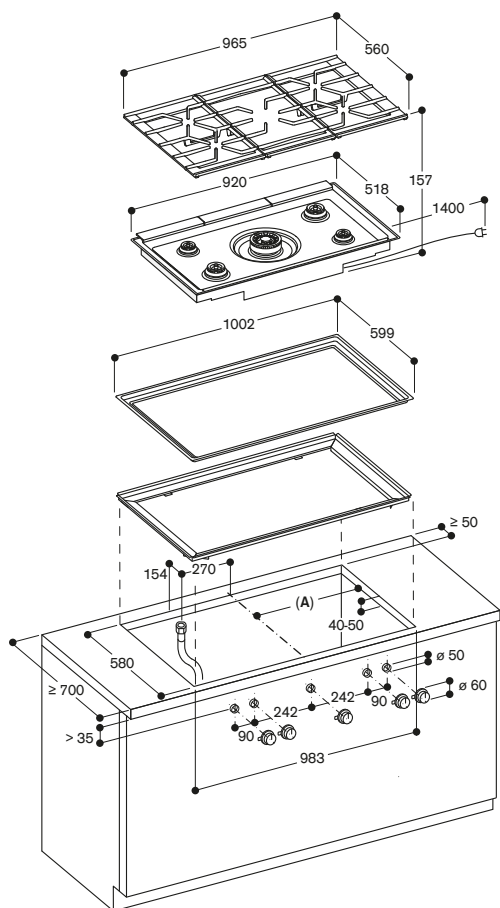
Poids de l'appareil : envir. 35 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17,8/18 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15/15 W.

Câble 1,4 m avec prise

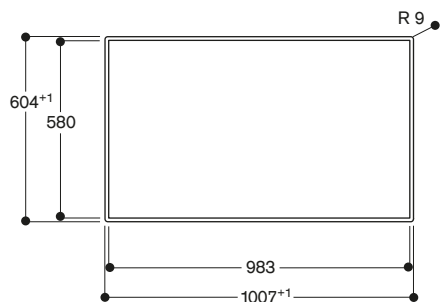


A: 491.5

Se référer aux schémas de montage.

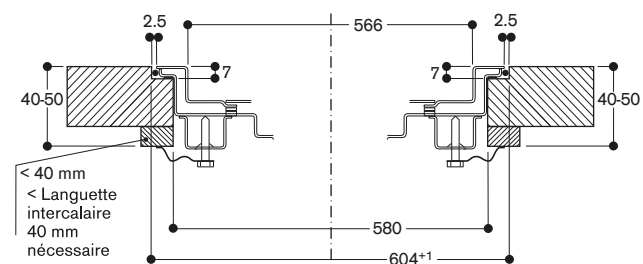
Mesures en mm

Vue du dessus



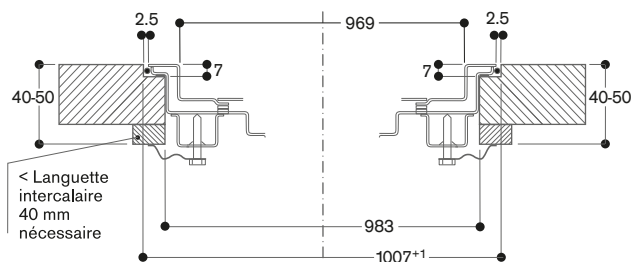
Mesures en mm

Coupe transversale

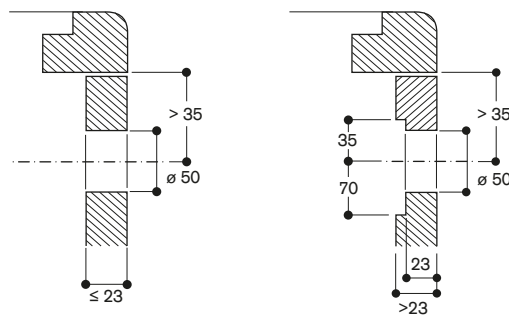


Mesures en mm

Coupe longitudinale



Montage des boutons de commande



Mesures en mm



VG 295 150 F

Bandeau de commande inox
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5,8 kW

VG 295 250

Bandeau de commande inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200

VG 295

- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Grilles en fonte haute stabilité
- Jusqu'à 17.8 kW pour 5 brûleurs

Zones de cuisson

VG 295 150 F

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 24 cm.

VG 295 250

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 295 150 F

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 295 250

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/ propane 28-37 mbar peuvent être commandés au service pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Intégration dans un meuble de largeur minimale 90 cm.

Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

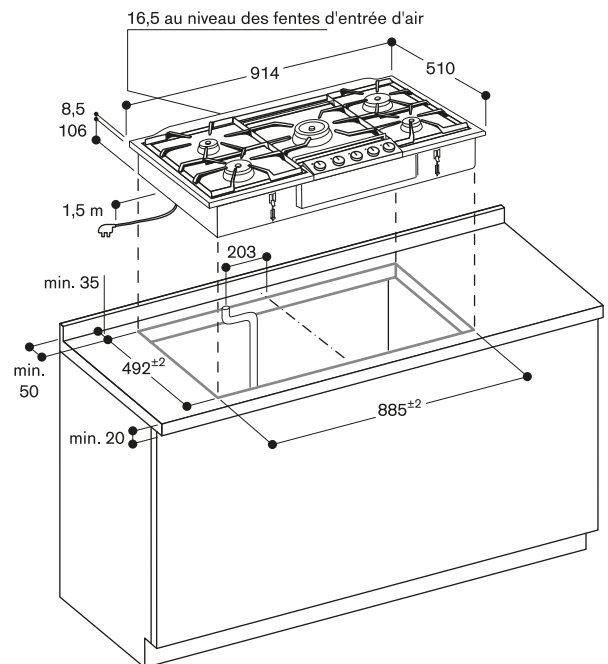
Poids de l'appareil : env. 29 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17,8 / 18 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10 W.

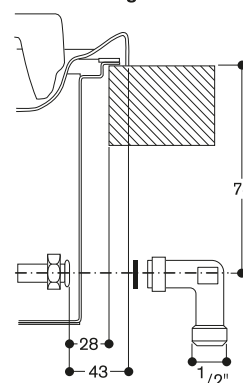
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 300 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



Mesures en mm

**CG 291 210**

Inox
 Largeur 90 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Injecteurs pour gaz butane/propane
 28-30/37 mbar inclus

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001
 Poêle Wok en inox
 multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi,
 Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

**Table de cuisson gaz Série 200
 CG 291**

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Brûleur multi-couronnes de flammes 5 kW

Zones de cuisson

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5000 W).
 1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
 2 Brûleurs normaux (350 W - 1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
 1 Brûleur économique (330 W - 1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Caractéristiques

Support casseroles en fonte en trois parties avec une surface continue.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

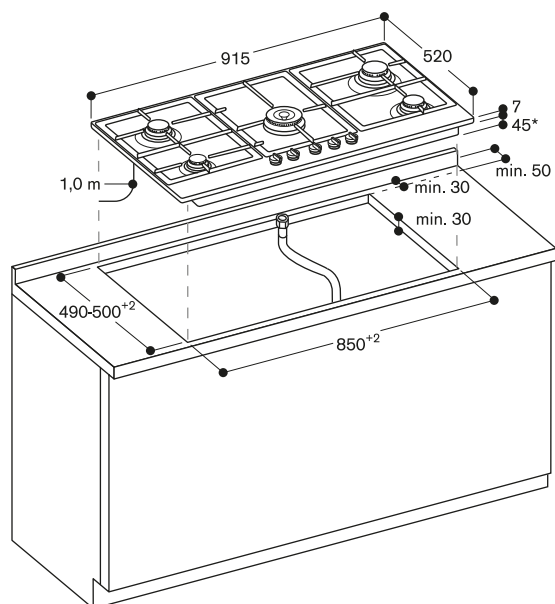
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
 Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées.
 Prise d'air par le haut.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
 Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
 La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
 La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
 Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz
 12,5 kW
 Câble de raccordement 1,0 m sans prise.



* 61 mm dans la zone du
 raccordement gaz à l'arrière droit

Mesures en mm



CG 261 210

Inox
 Largeur 60 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Injecteurs pour gaz butane/propane
 28-30/37 mbar inclus

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001
 Poêle Wok en inox
 multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi,
 Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200

CG 261

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Puissance jusqu'à 9,75 kW et brûleurs disposés en forme de losange

Zones de cuisson

1 Brûleur Wok multi-couronnes (1550 W - 4000 W).
 1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
 1 Brûleur (290 W - 1750 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
 1 Brûleur économique (330 W - 1000 W), convient pour des casseroles jusqu'à Ø max. 16 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

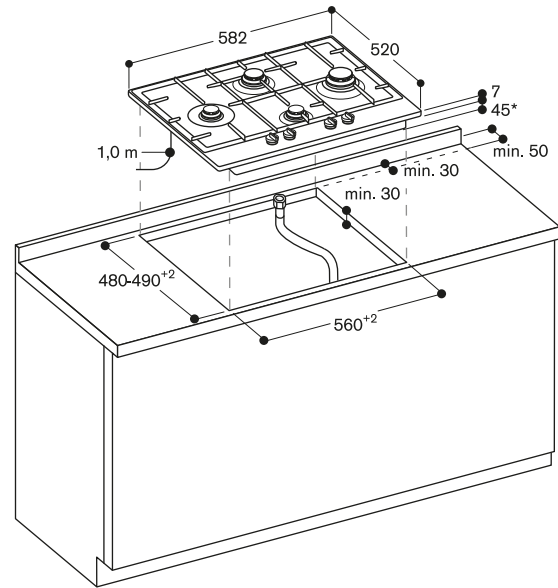
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
 Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Installation dans une découpe standard de largeur 56 cm.
 Prise d'air par le haut.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 Vérifier la position de l'arrivée du gaz pour l'installation d'un tiroir.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Distance latérale minimale de 100 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Poids de l'appareil : env. 12 kg.
 La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
 La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,75 kW.
 Câble de raccordement 1,0 m sans prise.



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

Mesures en mm

**VG 264 120 F**

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation**VV 200 010**

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Vario gaz Série 200**VG 264**

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- Jusqu'à 9.8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 Brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
2 Brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Allumage une main.

Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation**VG 264 120 F**

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 264 220

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

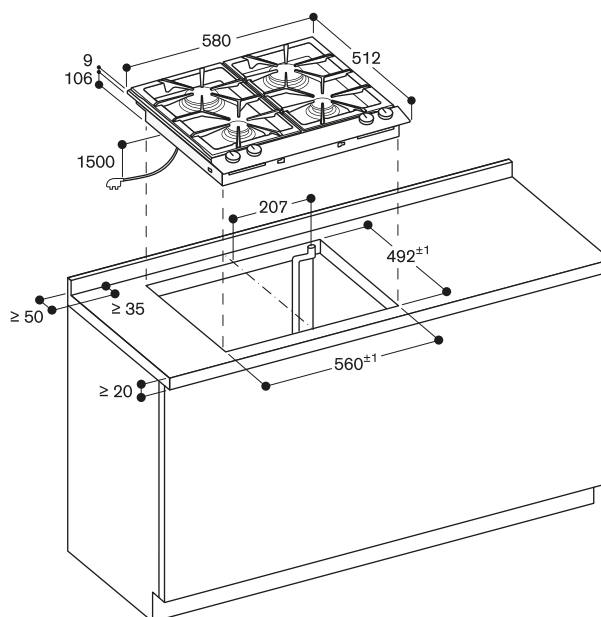
Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.

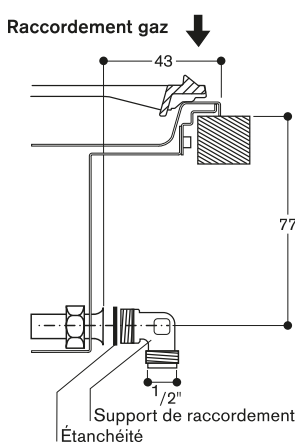
Puissance de raccordement électrique totale 10.0 W/10.0 W.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm



Mesures en mm

Accessoires pour tables de cuisson

Références / Références online*

GN 232 110

Teppan Yaki
fait de 7 couches de métal,
Gastro Norm 1/1 pour plaque induction
Full Zone CX 482 / CX 492.
L X P X H : 530 x 325 x 20 mm



GN 232 230 / 00573429

Teppan Yaki
fait de 7 couches
de métal, Gastro Norm 2/3
pour plaque induction
Full Zone CX 482 / CX 492.
L X P X H : 353 x 325 x 20 mm



CA 051 300

Teppan Yaki
multi-couches.
Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.



CA 230 100

Bouton magnétique
Twist Pad noir.



GP 900 001 / 00570364

Poêle Frying Sensor
pour zone de cuisson de ø 15 cm.



GP 900 002 / 00570365

Poêle Frying Sensor
pour zone de cuisson de ø 19 cm.



GP 900 003 / 00570366

Poêle Frying Sensor
pour zone de cuisson de ø 21 cm.



GP 900 004

Poêle Frying Sensor
pour zone de cuisson
ø 28 cm.



WP 400 001 / 00572615

Poêle Wok
avec poignée
et fond arrondi ø 36 cm, hauteur 10 cm,
contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz.



WZ 400 000 / 17006549

Support
adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.



CA 429 410 / 17000680

Set d'encastrement
comprenant un cadre décor et un
cadre d'encastrement (pouvant être
soudé à un plan de travail en inox).



Références / Références online*

VA 420 004 / 17005747

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 010 / 00749598

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.



VV 200 010 / 17002904

Barrette de jonction
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.



VV 200 020 / 17002905

Barrette de jonction
noire pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.



CA 082 011 / 17007500

Kit de recyclage
sans gaines pour CV 282 / CV 492
Composé de 4 filtres CleanAir pour un
fort taux de réduction des odeurs et
une désactivation des allergènes
et d'une pièce de connexion
télescopique.



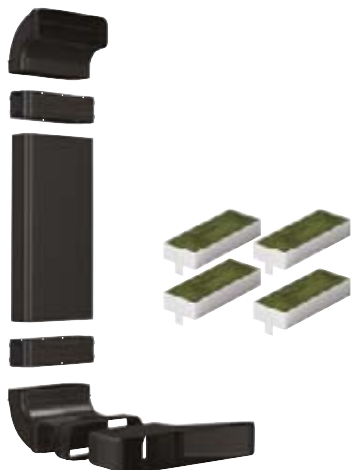
CA 082 061

Kit de recyclage pour
guidage de l'air pour CV 282 / CV 492
Pour profondeur de plan de travail 60 cm.
Comprend 4 filtres CleanAir pour un
fort taux de réduction des odeurs et
une désactivation des allergènes, un
coude extra court gaine plate, une
gaine plate, un coude gaine plate,
les pièces de connexion et le diffuseur
d'air.



CA 082 071

Kit de recyclage pour
guidage de l'air pour CV 282 / CV 492
Pour profondeur de plan de travail 70 cm.
Comprend 4 filtres CleanAir pour un
fort taux de réduction des odeurs et
une désactivation des allergènes,
2 coudes gaine plate, une gaine plate,
les pièces de connexion et le diffuseur
d'air.



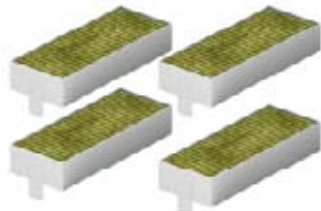
CA 084 010 / 17004817

4 filtres acoustiques
pour CV 282 / CV 492.
Pour installation en évacuation
extérieure.



CA 282 112 / 17007503

4 filtres CleanAir
de remplacement pour CV 282 / CV 492,
avec un fort taux de réduction d'odeurs
et désactivation des allergènes.
Pour installation en mode recyclage.



AD 857 033

Coude court 90°
gaine plate ø 150 mm pour installation
de CV 282 / CV 492 dans plan de
travail profondeur 65 cm en évacuation
extérieure ou recyclage avec gaines.



AD 857 034

Coude extra court 90°
gaine plate ø 150 mm pour installation
de CV 282 / CV 492 dans plan de
travail profondeur 60 cm en évacuation
extérieure ou recyclage avec gaines.



Tables Flex Induction Série 400 et Série 200 avec système de ventilation intégré



Type d'appareil		Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée
Installation à fleur de plan		CV 492 105
Cadre inox		-
Boutons de commande (à commander séparément) Inox / Noirs ²		CKI 440 010 / CKI 440 000
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Profondeur d'encastrement	(cm)	22,7
Utilisation		
Contrôle par sensor / touches sensibles		-/•
Bouton magnétique Twist Pad		-
Boutons de commande noirs en façade		•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.		4
Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W / 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W / 3700 W)		4
Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W / 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W / 3700 W)		-
Extension automatique jusqu'à 30 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		2
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec ventilation positions 1/2/3/intensif		
Evacuation	(m³/h)	359/470/532/636
Recyclage	(m³/h)	297/390/497/627
Consommation selon norme EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		A *
Consommation énergétique	kWh/an	56,9
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation		A
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage		-
Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse		B
Puissance sonore min./max. mode normal	dB(A)	61/70
Caractéristiques		
Contrôle électronique		•
Nombre de positions de cuisson		12
Détection de casseroles		•
Indicateur de chaleur résiduelle		•
Fonction Flex pour zone de cuisson rectangulaire		•
Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson)		-
Minuterie indépendante		•
Chronomètre		•
Fonction Booster (nombre de zones de cuisson)		4
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•/-
Fonction Frying Sensor (nombre de zones de cuisson)		4
Maintien au chaud		-
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Fonction pause		-/•/-
Fonction mémoire		-
Menu d'options		•
Sensor de cuisson (CA 060 300)		-
Fonction Cuisson Professionnelle		-
Module WiFi intégré Home Connect		• ³
Poêle Frying Sensor pour zone Ø 15 cm		GP 900 001 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone Ø 18 cm		GP 900 002 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone Ø 21 cm		GP 900 003 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone Ø 28 cm		GP 900 004 ¹
Caractéristiques de la ventilation		
Niveau de puissance		3 plus intensive
Technologie du moteur		BLDC
Moteur		1
Puissance du moteur	(W)	170
Système de ventilation tout automatique		•
Fonction automatique		•
Fonction de temporisation automatique		•
Fonction de temporisation	(min)	•/20-30 min.
Fonction aspiration intermittente	(min)	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtres à graisse		Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		2
Bac récupérateur anti-débordement		•
Evacuation par le bas / côté / arrière		-/-/•
Module recyclage		CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹
Filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure		CA 084 010 ¹
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	7,4
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,50

• Equipement de série. - Non disponible. ¹ Accessoires spéciaux.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D

² Les boutons doivent être commandés séparément

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays



Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée

Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée

CV 282 101

-

-

CV 282 111

-

-

80

80

22,7

22,3

-/•

-/•

•

•

-

-

4

4

-

4

4

-

-

-

359/470/532/636

359/470/532/636

297/390/497/627

297/390/497/627

A *

A *

56,9

56,9

A

A

-

-

B

B

61/70

61/70

•

•

17

17

•

•

•

•

•

•

4

4

•

•

•

•

4

4

•/•

•/•

4

4

•

•

•/•/•

•/•/•

•

•

•

•

•

•

•^s

•^s

GP 900 001¹

GP 900 001¹

GP 900 002¹

GP 900 002¹

GP 900 003¹

GP 900 003¹

-

-

3 plus intensive

3 plus intensive

BDLC

BDLC

1

1

170

170

•

•

•

•

•

•

• / 20-30 min.

• / 20-30 min.

• / 6 min.

• / 6 min.

•

•

•

•

Filtre métallique

Filtre métallique

2

2

•

•

-/-/•

-/-/•

CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹

CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹

CA 084 010¹

CA 084 010¹

7,4

7,4

1,50

1,50

Tables Induction Série 400



Type d'appareil	Table induction Full Zone	Table induction Full Zone
Installation à fleur de plan	CX 492 101	CX 482 101
Cadre Inox	CX 492 111	CX 482 111
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	80
Utilisation		
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensitives	•/-/-	•/-/-
Display bicolore (blanc/orange)	-	-
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/-	-/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max	6	5
Zone induction Full Zone	•	•
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Zone Flex induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm (3300, avec booster 3700 W)		
Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W,avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W) / Fonction faitout 18 x 28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W)	-	-
Zone Induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W)	-	-
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-	-
Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor	•/- ⁴	•/- ⁴
Nombre de positions Frying Sensor	-	-
Fonction Cuisson Professionnelle	•	•
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud	•	•
Nombre de minuterics	6	5
Minuterie Coupe-circuit	•	•
Chronomètre	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/•	•/•/•
Menu d'options	•	•
Contrôle de la hotte	• ²	• ²
Module WiFi intégré Home Connect	• ³	• ³
Accessoires		
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 2/3	GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	-	-
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	-	-
Poêles Frying Sensor ø 15 cm	-	-
Poêles Frying Sensor ø 19 cm	-	-
Poêles Frying Sensor ø 21 cm	-	-
Poêles Frying Sensor ø 28 cm	-	-
Support adaptateur pour poêle Wok		
Poêle Wok		
Sensor de cuisson	• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200	-	-
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 7,4	7,4

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Combinable avec une hotte spécifique

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

The image shows a large table area that has been redacted with horizontal lines. The lines alternate between dark grey and light grey, creating a striped pattern across the page. This pattern covers the majority of the page's content, leaving only the header and footer visible.

Tables Induction Série 200



Type d'appareil	Table Flex Induction	Table Flex Induction
Installation à fleur de plan	CI 292 102	CI 283 103
Cadre Inox	CI 292 112	CI 283 113
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	80
Utilisation		
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	-/•/-	-/•/-
Display bicolore (blanc/orange)	•	•
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/-	-/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max	5	5
Zone induction Full Zone	-	-
Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	4	-
Zone Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	2
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm (3300, avec booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W,avec Booster 3700 W)	1	-
Zone Induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W) / Fonction faitout 18 x 28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W)	-	1
Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone Induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W)	-	1
Zone Induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W)	-	1
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor	•/•	•/•
Nombre de positions Frying Sensor	5	2
Fonction Cuisson Professionnelle	•	-
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud	•	•
Nombre de minuterics	5	5
Minuterie Coupe-circuit	•	•
Chronomètre	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/•	•/•/•
Menu d'options	•	•
Contrôle de la hotte	• ²	• ²
Module WiFi intégré Home Connect	• ³	• ³
Accessoires		
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1	-	-
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 2/3	-	-
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Poêles Frying Sensor ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Poêles Frying Sensor ø 19 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Poêles Frying Sensor ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Poêles Frying Sensor ø 28 cm	GP 900 004 ¹	-
Sensor de cuisson**	CA 060 300 ¹	-
Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 11,1	7,4

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Combinable avec une hotte spécifique

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays



Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Induction
----------------------	----------------------	----------------------	-----------------

CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105	
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115	CI 261 114

80	70	60	60
----	----	----	----

-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-•
•	•	•	-
-/-	-/-	-/-	-/-

4	4	4	4
-	-	-	-

2	-	-	-
---	---	---	---

4	4	4	-
---	---	---	---

-	-	-	-
---	---	---	---

2/-	1/-	1/-	-
-----	-----	-----	---

-	-	-	-
---	---	---	---

-	-	-	1
---	---	---	---

1	-	-	-
---	---	---	---

-	-	-	-
---	---	---	---

-	-	1	1
---	---	---	---

-	-	-	1
---	---	---	---

17	17	17	17
----	----	----	----

•	•	•	-
---	---	---	---

•/•	•/•	•/•	-/-
-----	-----	-----	-----

4	4	4	-
---	---	---	---

•	•	•	-
---	---	---	---

•/•	•/•	•/•	•/-
-----	-----	-----	-----

•	•	•	-
---	---	---	---

4	4	4	4
---	---	---	---

•	•	•	•
---	---	---	---

•	•	•	-
---	---	---	---

•	•	•	•
---	---	---	---

•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
-------	-------	-------	-------

•	•	•	•
---	---	---	---

• ²	• ²	• ²	-
----------------	----------------	----------------	---

• ³	• ³	• ³	-
----------------	----------------	----------------	---

-	-	-	-
---	---	---	---

-	-	-	-
---	---	---	---

CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	-
-------------------------	-------------------------	-------------------------	---

7,4	7,4	7,4	7,4
-----	-----	-----	-----

Tables vitrocéramique Série 200



Type d'appareil	Table vitrocéramique	Table vitrocéramique
Sans cadre pour installation à fleur de plan	CE 291 101	
Cadre inox	CE 291 111	CE 261 114
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	60
Utilisation		
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	-/-/•	-/-/•
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/-	-/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	4
Zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W)/ extensible en zone faitout 18 x 41,5 cm (4400 W)	2	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (2000 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 17 cm (1800 W)/ zone faitout 17 x 26,5 cm (2500 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200, avec booster 1600 W)	1	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W)/ ø 21 cm (2200 W)/ø 27 cm (3080 W)	1	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1000 W)/ ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W)/ ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W)	1	-
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	17	17
Nombre de fonctions Frying Sensor	1 x 21 cm	-
Booster : nombre de zones de cuisson	2	1
Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson	5	4
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/-	•/•/-
Menu d'options	•	•
Accessoires		
Poêle pour Frying Sensor pour zone de cuisson ø 21cm	GP 900 003 ¹	-
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 11,0	8,3

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

Tables Gaz Série 400



Type d'appareil	Table gaz	Table gaz
	CG 492 111F	CG 492 211
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	-/-/-	-/-/-
Installation classique / à fleur de plan / soudé	-/•/•	-/•/•
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	•/-	-/•
Dimensions		
Largeur	(cm) 100	100
Utilisation		
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/-	•/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	5
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	-
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	-	1
Brûleur puissant double couronne (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur standard double couronne (165 - 2000 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions	12	12
Contrôle électronique de la flamme	•	•
Allumage automatique / Allumage électrique	•/-	•/-
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	•	•
Fonction mijotage	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Grille en fonte	3 parties	3 parties
Accessoires		
Support Wok	•	•
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Couvercle inox	-	-
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W) 15,0	15,0

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.



Type d'appareil	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz
	VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	CG 261 210	VG 264 120F	VG 264 220
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	-/-/•	-/-/•	-/•/-	-/•/-	-/-/•	-/-/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	• ² /-	-/• ³	-/• ²	-/• ²	• ² /-	-/• ³
Dimensions						
Largeur (cm)	90	90	90	60	60	60
Utilisation						
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson						
Nombre de zones de cuisson	5	5	5	4	4	4
Brûleur Wok multi-couronnes (1550 - 4000 W)	-	-	-	1	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5000 W)	-	-	1	-	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	-	-	-	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	-	1	-	-	-	-
Brûleur puissant double couronne (170 - 4000 W)	2	2	-	-	-	-
Brûleur puissant double couronne (170 - 2000 W)	2	2	-	-	-	-
Brûleur très puissant (560 - 3000 W)	-	-	-	-	2	2
Brûleur très puissant (500 - 3000 W)	-	-	1	1	-	-
Brûleur standard (380 - 1900 W)	-	-	-	-	2	2
Brûleur standard (290 - 1750 W)	-	-	-	1	-	-
Brûleur standard (350 - 1750 W)	-	-	2	-	-	-
Brûleur économique (330 - 1000 W)	-	-	1	1	-	-
Caractéristiques						
Brûleur économique (330 - 1000 W)	9	9	9	9	9	9
Contrôle électronique de la flamme	-	-	-	-	-	-
Allumage électronique / Allumage électrique	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	-	-	-	-	-	-
Fonction mijotage	-	-	-	-	-	-
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	-	-	•	•
Coupure de sécurité	-	-	-	-	-	-
Grille en fonte	3 parties	3 parties	3 parties	2 parties	2 parties	2 parties
Accessoires						
Support Wok	•	•	•	•	-	-
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
Couvercle noir	-	-	-	-	-	-
Raccordement						
Puissance de raccordement gaz (kW)	17,8	18,0	12,5	9,75	9,8	9,8
Puissance de raccordement électrique (W)	5,0	5,0	1,0	1,0	4,0	4,0

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Buses pour Butane / Propane 28-37mbar inclus

³ Buses pour gaz naturel 20 mbar inclus




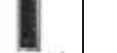















Vario de cuisson

Tableau combinaisons Vario de cuisson et Hottes	144
Vario de cuisson Série 400	146
Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400	184
Vario de cuisson Série 200	190
Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200	198
Accessoires	200
Données techniques	202

Combinaisons recommandées pour installation Vario de cuisson et hottes

✓ : Combinaison esthétique et technique recommandée - : non recommandée 📶 : Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e.									
Produit	Photo	Référence		AC 400 largeur dépend de la configuration	AC 250 121 largeur 120 cm	AC 270 101 largeur 100 cm	AW 442 largeur 120 cm	AW 240 191 largeur 90 cm	AW 250 192 largeur 90 cm
	Largeur maximale pour combinaisons Varios				90 cm	90 cm	100 cm	80 cm	80 cm
Vario Gril électrique Série 400		VR 414	40 cm	✓	✓	-	✓	-	-
Vario Teppan Yaki/Gaz Série 400		VP 414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI4..	40 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 462	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 482	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série/Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Vario Gril électrique Série 200		VR 230	30 cm	✓	✓	-	✓	-	-
Vario Teppan Yaki/Induction/ Gaz Série 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. / VG2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Induction/ Gaz Vario Série 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 482 111	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Full Zone sans cadre Série 400		CX 482 101	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Induction Série 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Table de cuisson Induction Série 200		CI 262	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 272	70 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 292	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson Gaz Série 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-
Table de cuisson vitrocéramique Série 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Table de cuisson vitrocéramique Série 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	-

											
AI 240 191 largeur 90 cm	AL 400 122 largeur 120 cm	AL 400 192 largeur 90 cm	AL 200 180 largeur 80 cm	AL 200 190 largeur 90 cm	VL 414 115 largeur 15,5 cm	VL 200 120 largeur 15 cm	AF 210 192 largeur 90 cm	AF 210 162 largeur 60 cm	AC 200 191 largeur 86 cm	AC 200 181 largeur 70 cm	AC 200 161 largeur 52 cm
80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	-	✓ 	-	✓	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	✓ 	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	-	✓ 	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	✓ 	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	✓ 	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓ 	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓ 	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-
-	-	-	✓ 	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	✓	-	✓ 	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-



VI 414 105 ▾

Sans cadre
à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 410 000 ▾

Bouton de commande Noir Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKI 410 010 ▾

Bouton de commande Inox Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Wok induction

Série 400

VI 414

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.

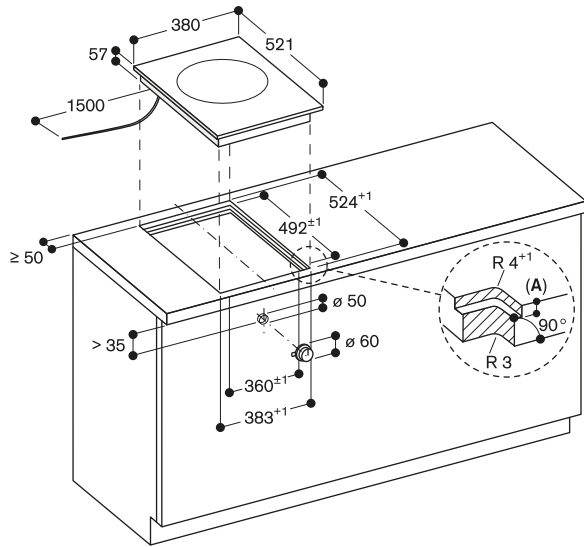
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

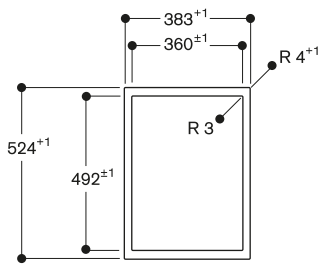




A: $6,5^{+0,5}$

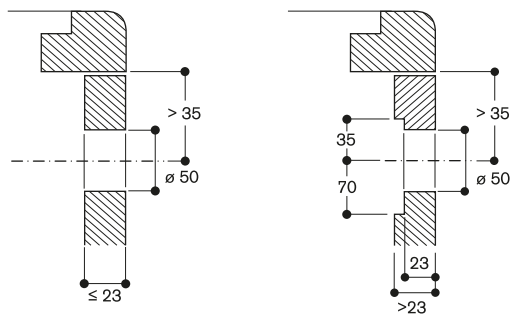
Mesures en mm

Vue du dessus



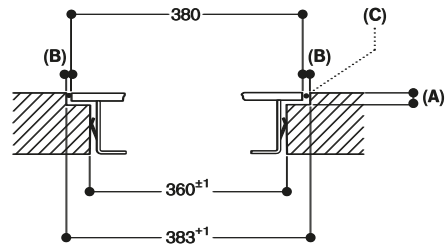
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

Coupe longitudinale



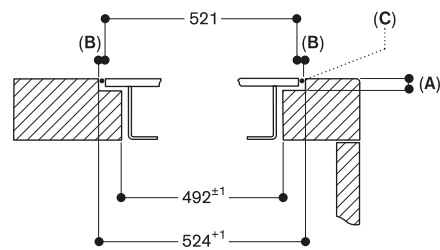
A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 414 115[▼]

Cadre en inox
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 410 000[▼]

Bouton de commande Noir Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKI 410 010[▼]

Bouton de commande Inox Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Wok induction

Série 400

VI 414

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 10 kg.

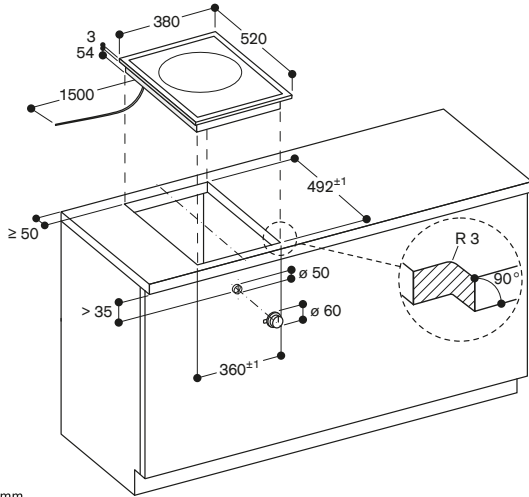
Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

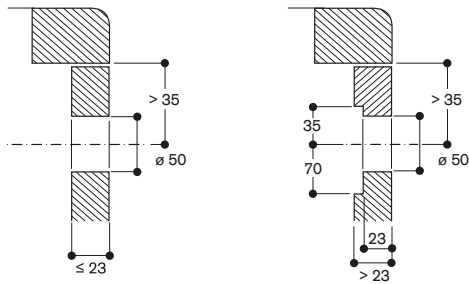


Installation classique



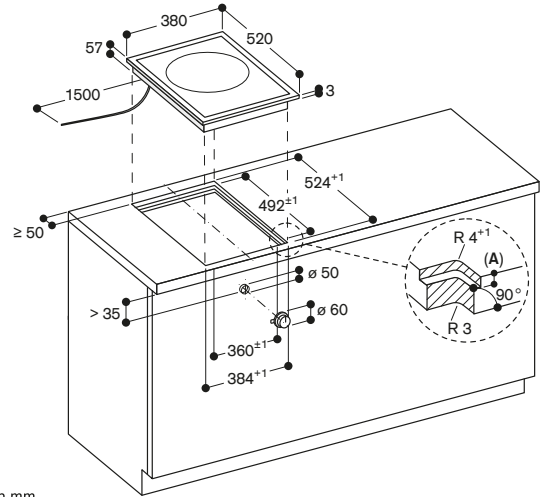
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

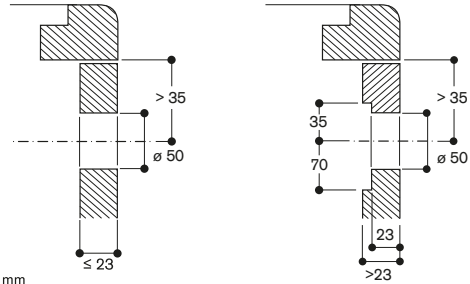
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

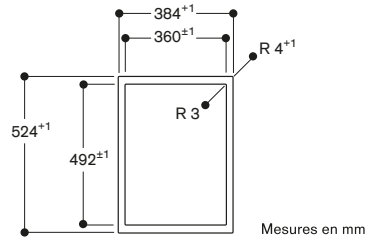
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



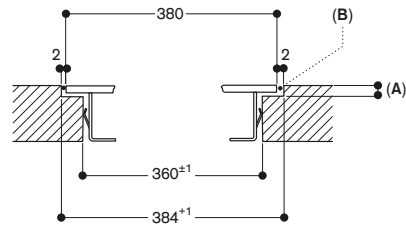
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

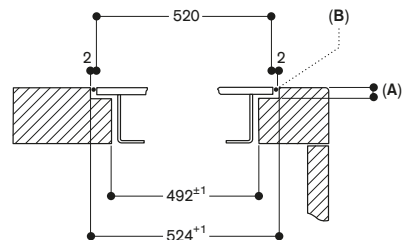


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 422 105 ▾

Sans cadre
à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 420 000 ▾

Boutons de
commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

CKI 420 010 ▾

Boutons de
commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 422

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

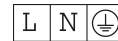
Puissance de raccordement totale
3.7 kW.

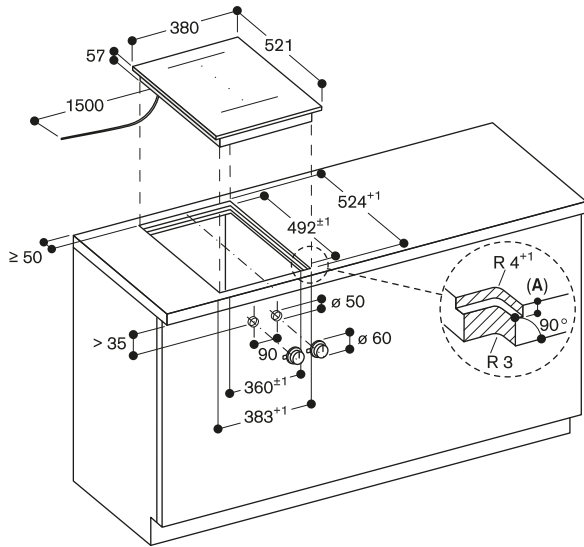
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.

Consommation Standby/Internet
1.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

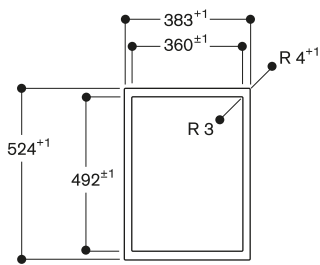




A: $6,5^{+0,5}$

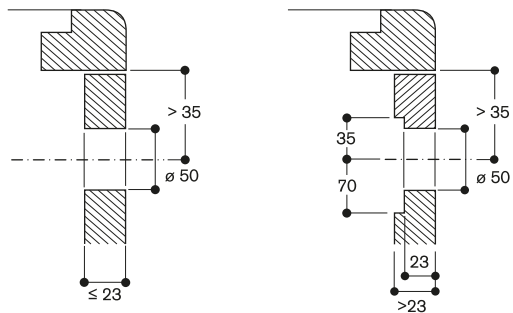
Mesures en mm

Vue du dessus



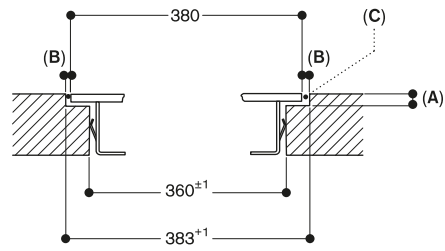
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

Coupe longitudinale



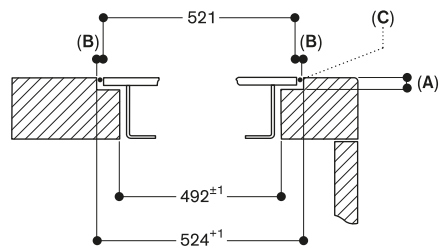
A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 422 115▼

Cadre en inox
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 420 000▼

Boutons de commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKI 420 010▼

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
3.7 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

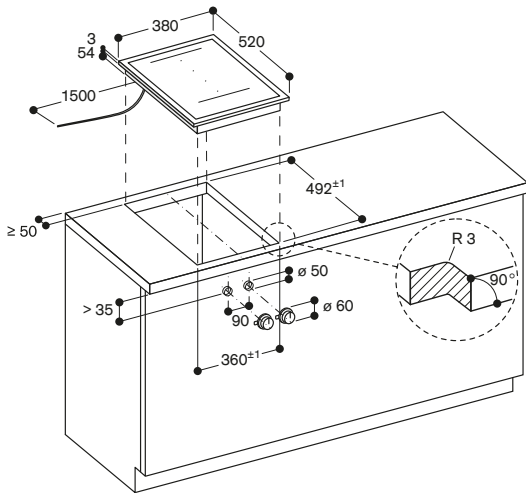
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.

Consommation Standby/Internet
1.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

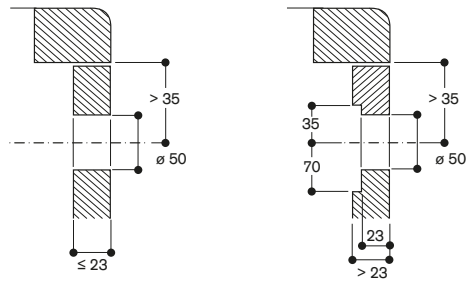


Installation classique



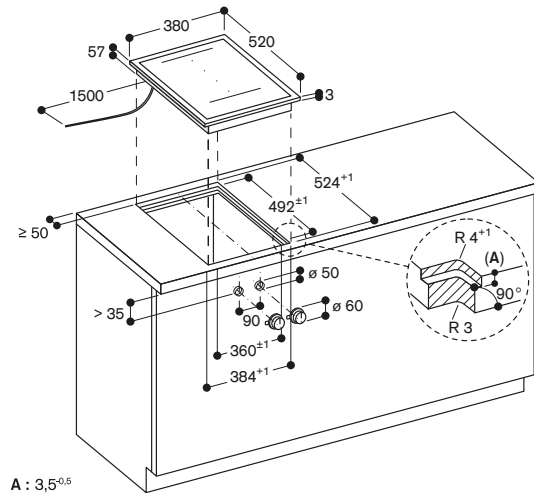
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

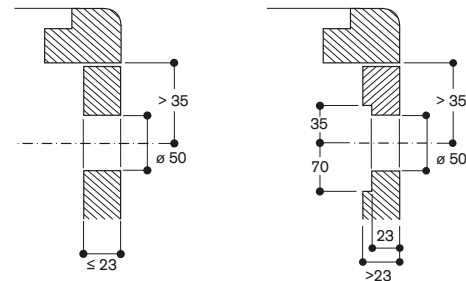
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

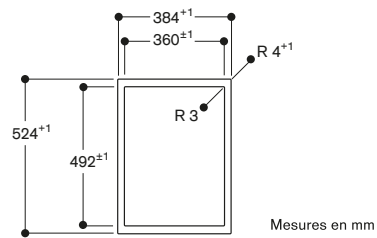
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



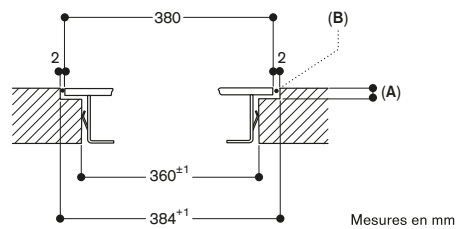
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

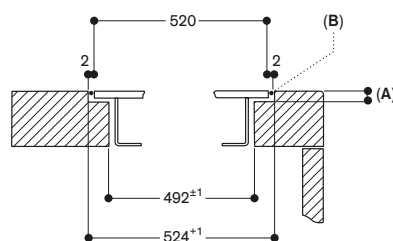


Mesures en mm

A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



Mesures en mm

A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone



VG 415 115F*

Inox
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

VG 415 215*

Inox
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 410 000*

Bouton de commande Noir Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.

Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKG 410 010*

Bouton de commande Inox Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.

Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Accessoires en option

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Wok Série 400

VG 415

- Brûleur multi-couronnes 5.8 / 6 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 415 115F

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

VG 415 215

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).

Allumage une main.

Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Indicateur de chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur de guidage de l'air AA 414 pour garantir les performances maximales de la table de cuisson.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188.

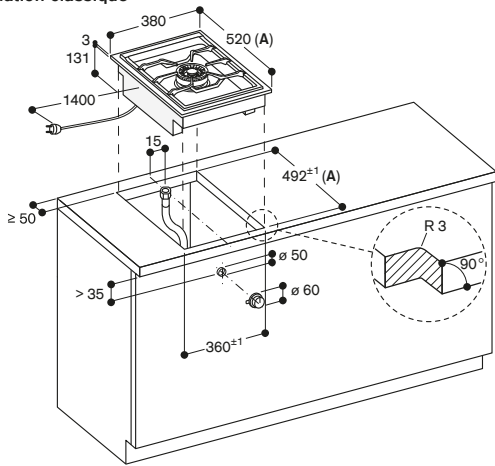
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 5.8 kW / 6 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15 W / 15 W.

Câble de raccordement 1.4 m avec prise.

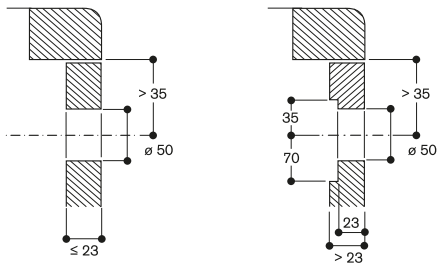
Installation classique



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

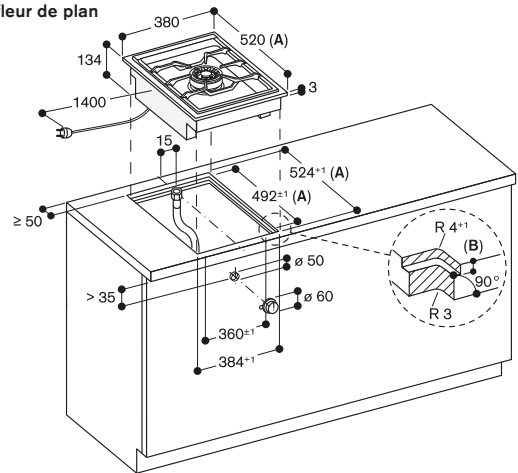
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

Installation à fleur de plan



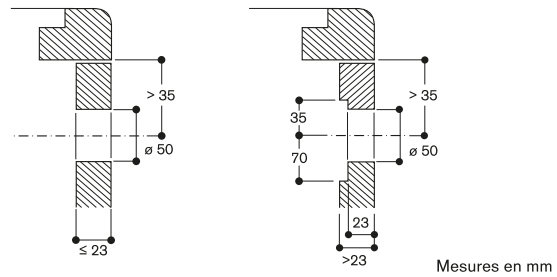
A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

B : 3,5^{-0,5}

6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

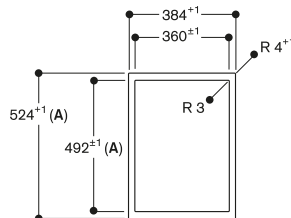
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

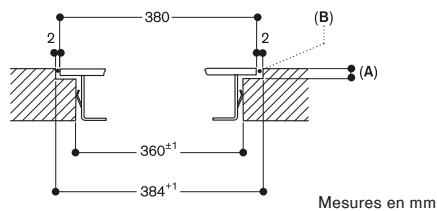
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Mesures en mm

Coupe longitudinale



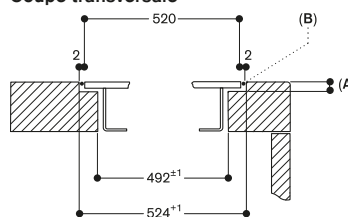
Mesures en mm

A : 3,5^{-0,5}

6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}

B : remplir de silicone

En cas d'installation d'un couvercle, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

Mesures en mm



VG 425 115F*

Inox
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

VG 425 215*

Inox
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 420 000*

Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKG 420 010*

Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Vario gaz Série 400

VG 425

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 425 115 F

1 brûleur puissant avec double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 425 215

1 brûleur puissant avec double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 6,0 kW / 6,0 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15,0 W / 15,0 W.

Câble de raccordement 1,4 m avec prise.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur de guidage de l'air AA 414 pour garantir les performances maximales de la table de cuisson.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.

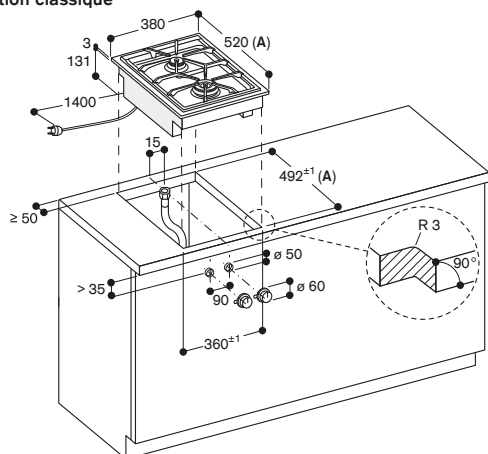
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188.

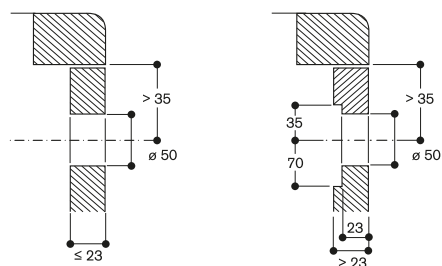
Installation classique



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

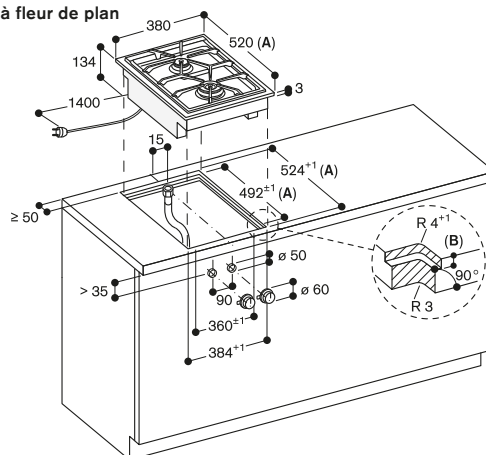
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

Installation à fleur de plan

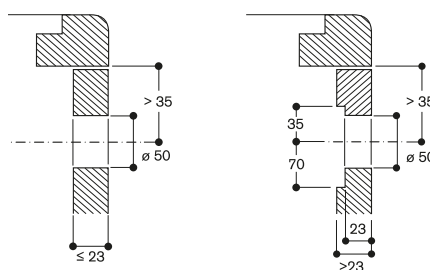


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

B : 3,5^{±0,5}
6,5^{±0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

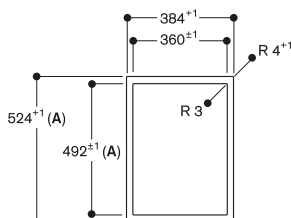
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

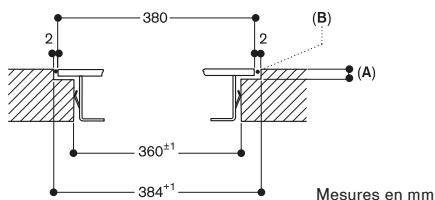
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Mesures en mm

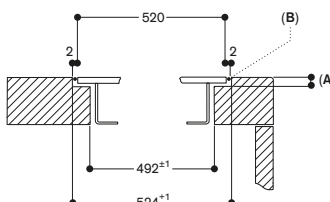
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : 3,5^{±0,5}
6,5^{±0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}
B : remplir de silicone

En cas d'installation d'un couvercle, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

Mesures en mm



VP 414 115*

Inox
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

2 spatules

Accessoires d'installation obligatoires

CKP 420 000*

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKP 420 010*

Boutons de commande Inox Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Vario Teppan Yaki Série 400

VP 414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ni poêles
- Contrôle exact de la température-jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Surface de cuisson :
L 31 cm x P 44 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et de température (à commander séparément).
Contrôle électronique de la température de 120 °C à 240 °C.

Caractéristiques

2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Surface facile d'entretien après utilisation.

Sécurité

Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Respecter un espace latéral minimal de 40 mm avec les parois latérales des meubles ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 12 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188.

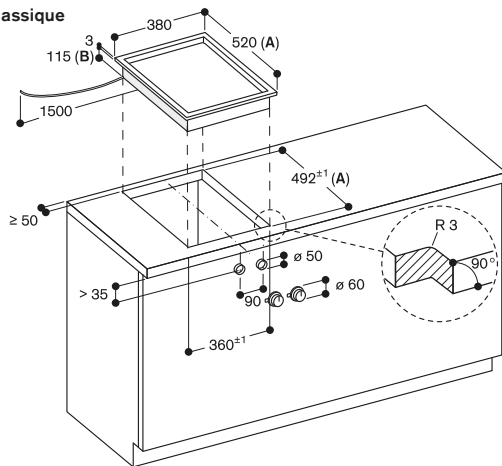
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.



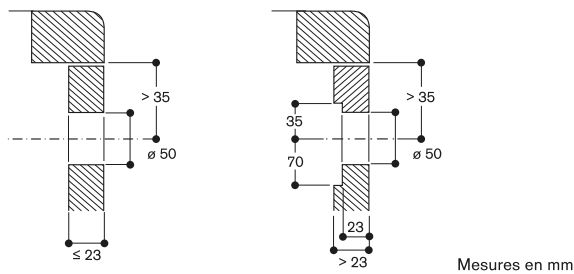
Installation classique



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
 B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

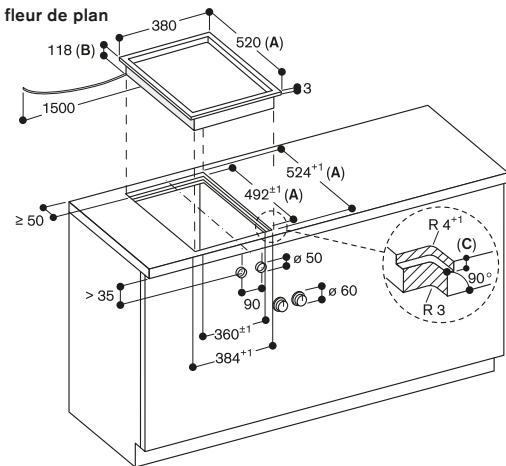
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

Installation à fleur de plan

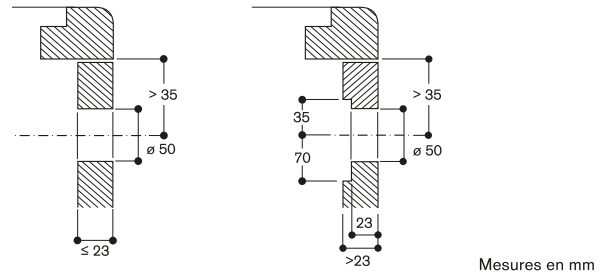


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
 B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
 C : 3,5^{-0,5}

6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

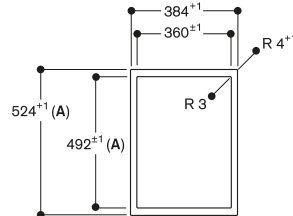
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

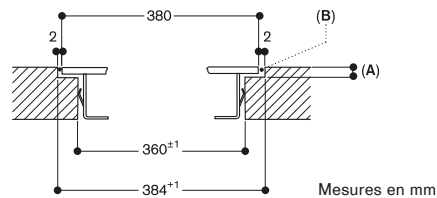
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux notices de montage séparées)

Mesures en mm

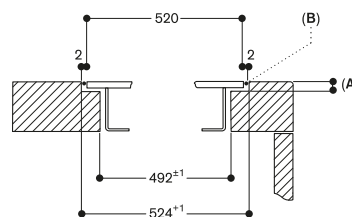
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : 3,5^{-0,5}
 6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
 B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
 B : remplir de silicone

En cas d'installation d'un couvercle, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

Mesures en mm



VR 414 115*

Inox
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

- 1 plaque fonte, demi-surface
- 2 grilles en fonte
- 1 pierre de lave
- 1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation obligatoires

CKR 420 000*

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKR 420 010*

Boutons de commande Inox Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Accessoires en option

LV 030 000

Pierres de lave de remplacement.

Vario Gril Electrique Série 400

VR 414

- 2 zones pouvant être réglées ensemble ou séparément
- 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Caractéristiques

Cuisson zone de cuisson, réceptacle pour pierres de lave et recueil-graisse en inox.
2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
2 grilles en fonte.

Sécurité

Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

En cas d'installation avec le couvercle VA 440, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire pour la profondeur de la découpe.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Respecter un espace latéral minimal de 100 mm avec les parois latérales des meubles ou le mur.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188.

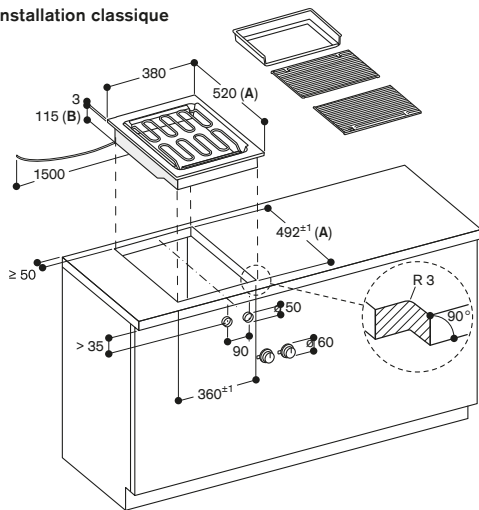
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.



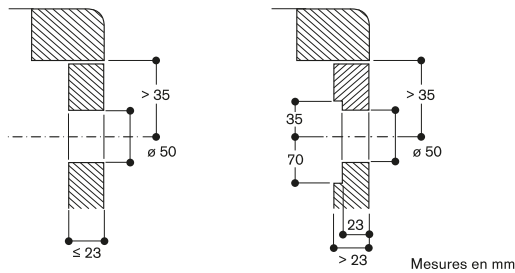
Installation classique



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

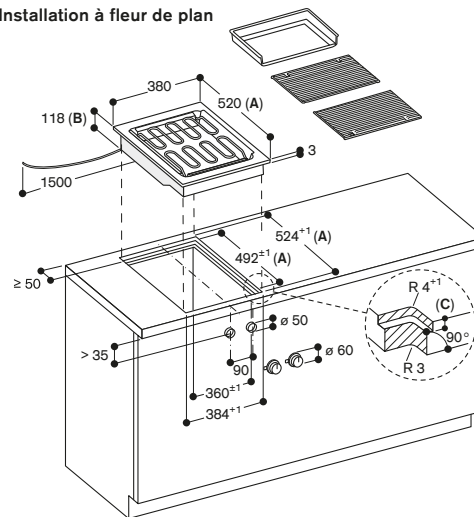
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

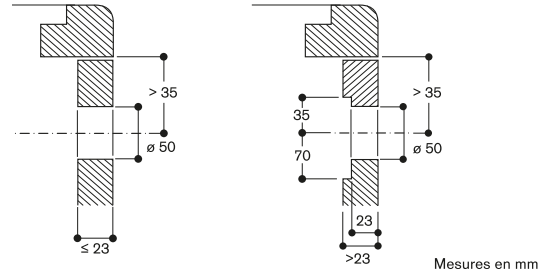
Installation à fleur de plan



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
 C : 3,5^{±0,5}
 6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

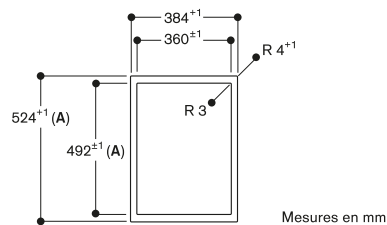
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



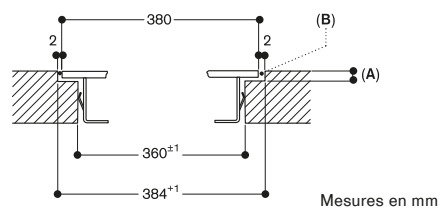
Mesures en mm

Vue du dessus



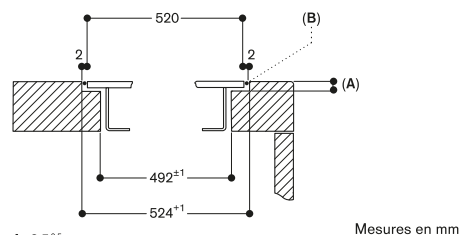
A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A : 3,5^{±0,5}
 6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
 B : Remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}
 B : Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.



CX 492 111

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1

Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 492 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

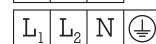
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

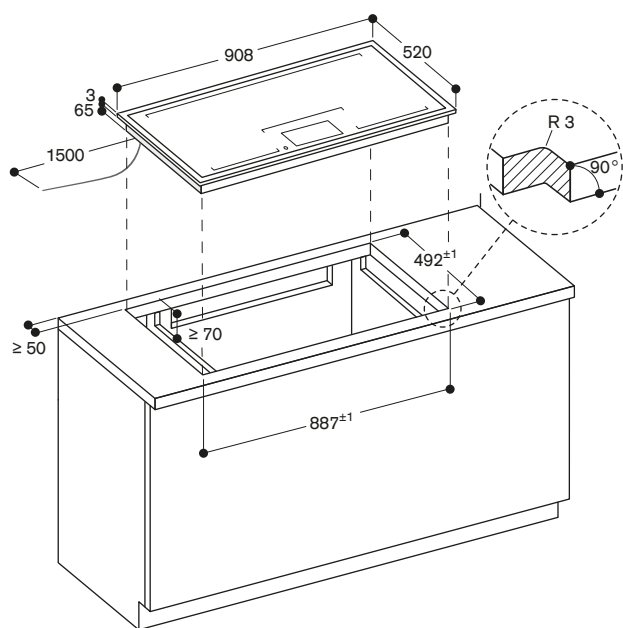
Consommation d'énergie Standby/Display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie Standby/Internet 2 W.

Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

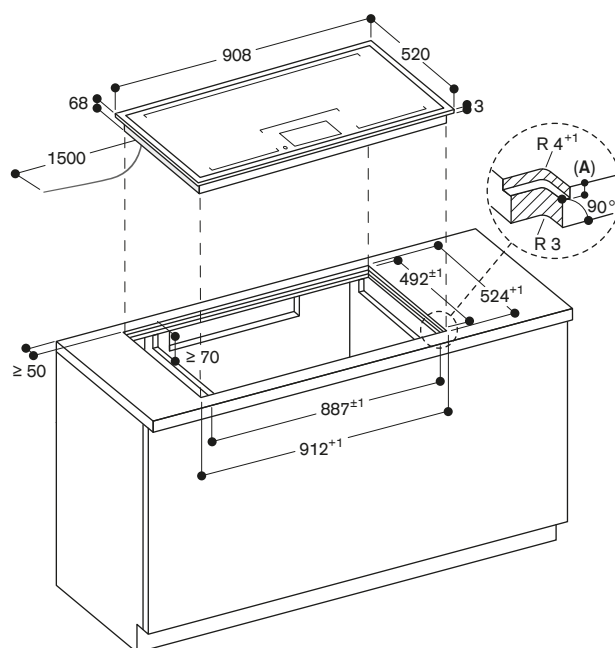


CX 492 111 Intégration classique



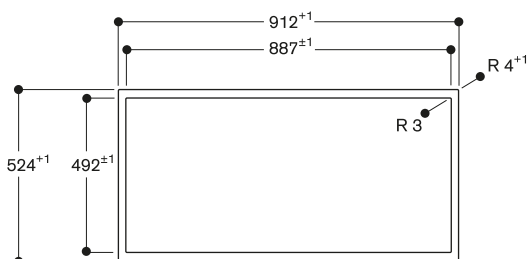
Mesures en mm

CX 492 111 Intégration à fleur de plan

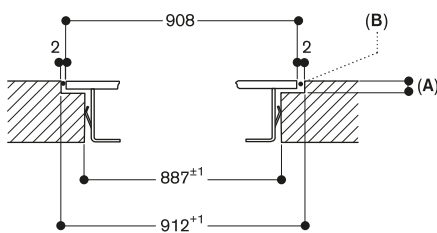


A : 3,5^{-0,5}
Mesures en mm

Vue de dessus

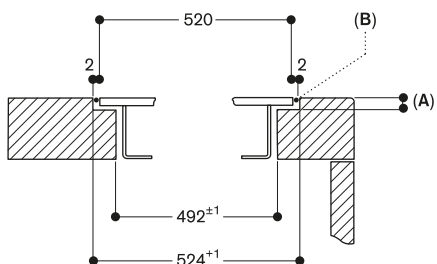


Coupe longitudinale



A : 3,5^{-0,5}
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm



CX 482 111

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur
de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 482 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

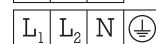
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

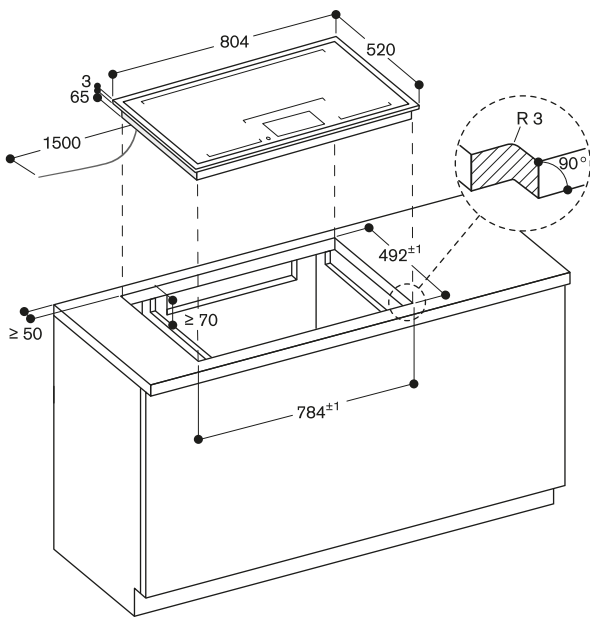
Consommation d'énergie Standby/Display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie Standby/Internet 2 W.

Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

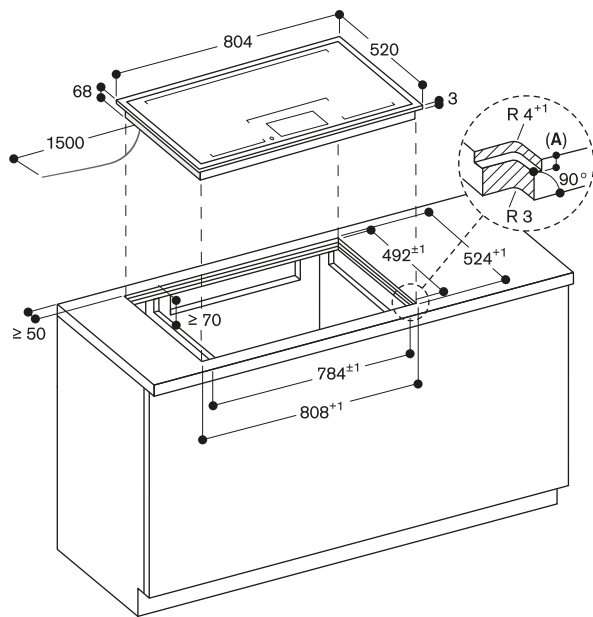


CX 482 111 Intégration classique



Mesures en mm

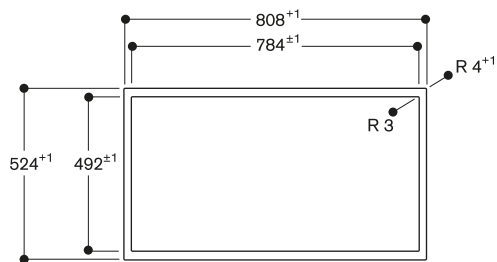
CX 482 111 Intégration à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

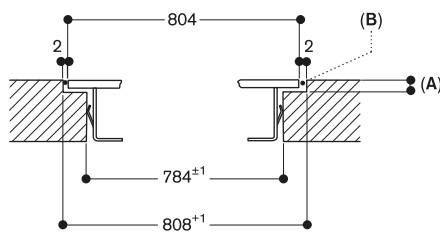
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

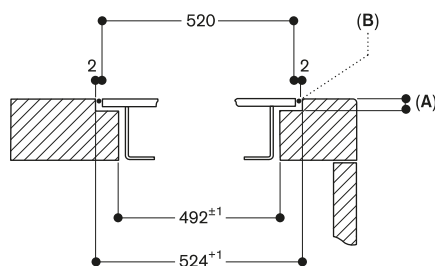


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 492 105

Sans cadre
à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 450 000

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKI 450 010

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. (à commander séparément)
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 23 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

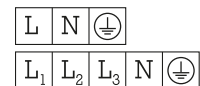
Puissance de raccordement totale 11.1 kW.

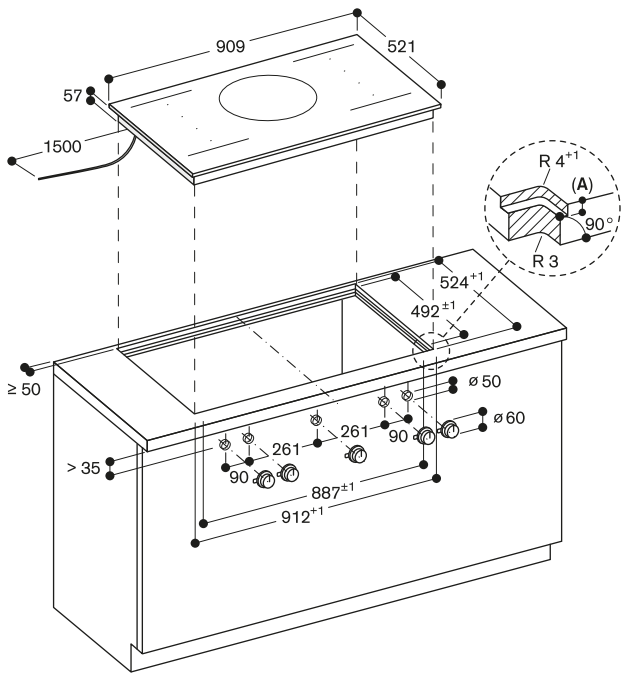
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.9 W.

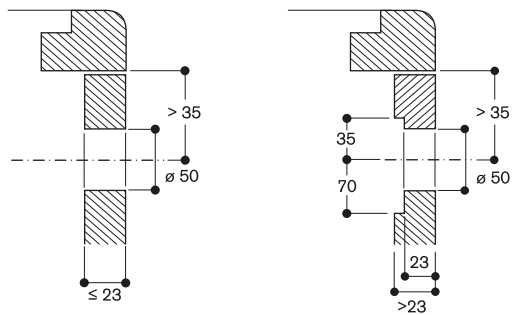
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.





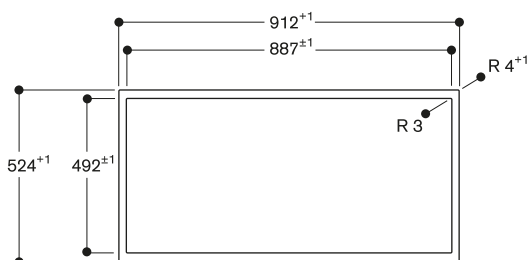
A: $6,5^{+0,5}$
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



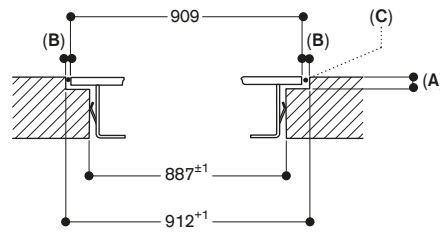
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

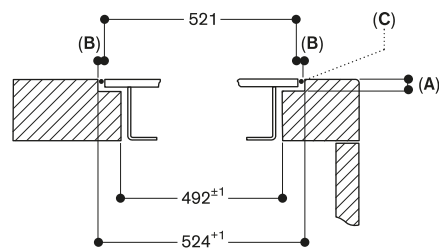
Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 492 115

Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 450 000

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKI 450 010

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. (à commander séparément)
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 24 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

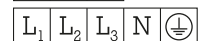
Puissance de raccordement totale 11.1 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

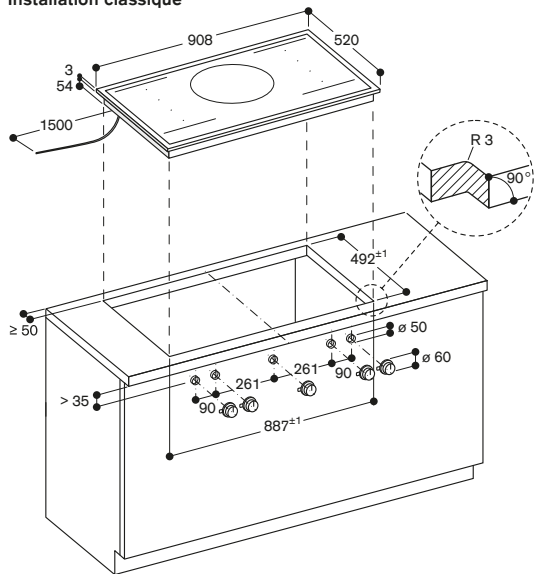
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.9 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

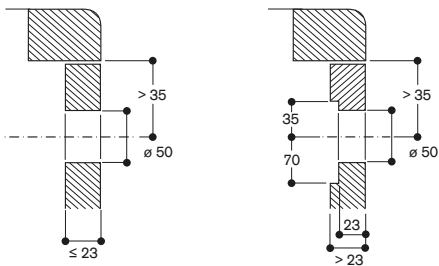


Installation classique



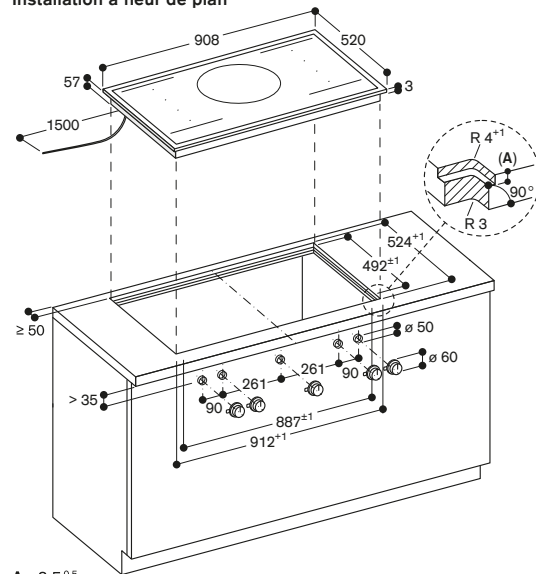
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

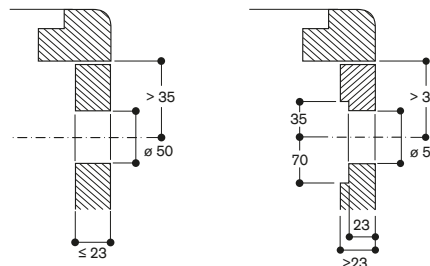
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{±0,5}

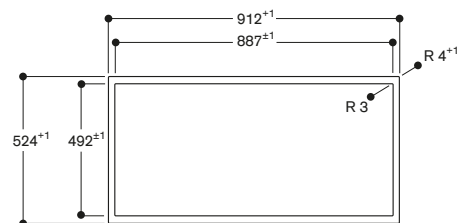
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



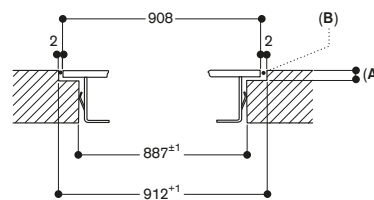
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

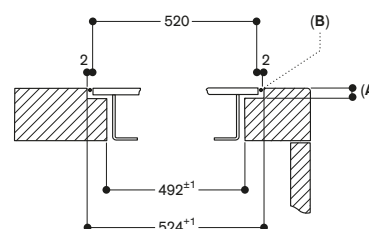


A : 3,5^{±0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 482 105 ▾

Sans cadre
à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commandes
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 ▾

Boutons de
commande Noirs
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010 ▾

Boutons de
commande Inox
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor
en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 482

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W) combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W), avec extension automatique
jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec
Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W), avec
extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau
lumineux, indication des zones de
cuisson et marquage des puissances
(à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions
de cuisson.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le
réglage de la table de cuisson (avec la
hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

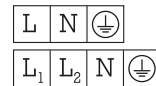
Conseils d'installation

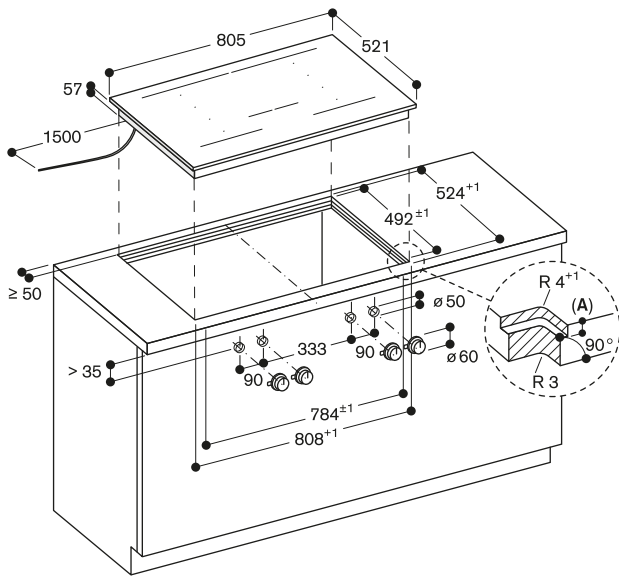
Les boutons de commande peuvent
être positionnés horizontalement par
rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer
au schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut évider à l'arrière du
panneau.
La charge admissible et la stabilité
doivent être assurées par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces. Le poids de
l'appareil et le poids supplémentaire
des récipients chargés sont à prendre
en considération.
L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.
La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnis-
sage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de
la tolérance entre les appareils et la
découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs
Vario dans des découpes individuelles,
laisser un espace minimum de 50 mm
entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.
Consommation Standby/Internet
1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se
référer à la notice d'utilisation.

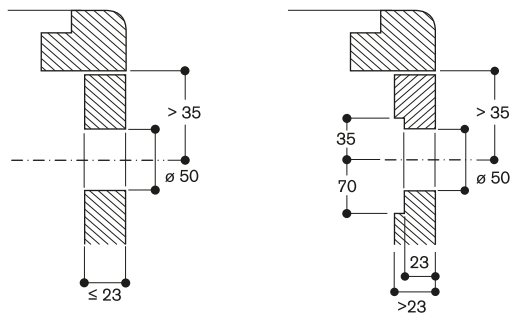




A: $6,5^{+0,5}$

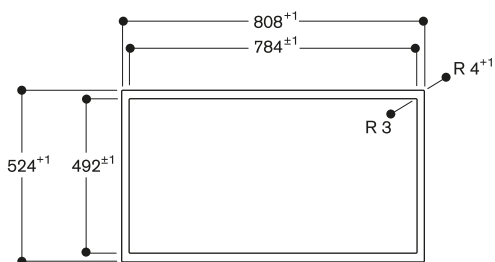
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



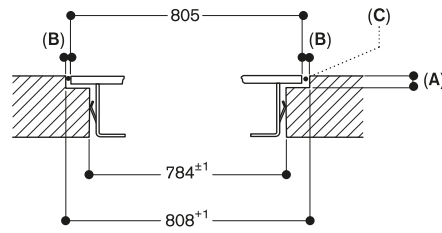
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



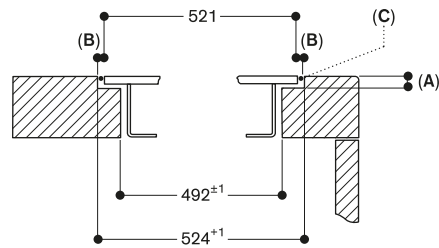
A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 482 115

Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000

Boutons de commande Noirs
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010

Boutons de commande Inox
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone
23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone
23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 20 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

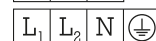
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

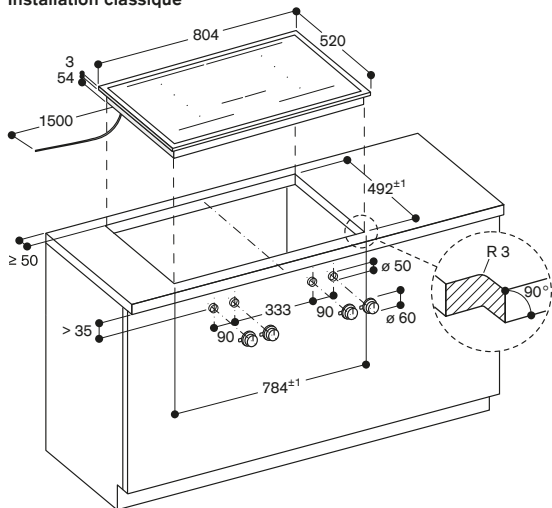
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.7 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

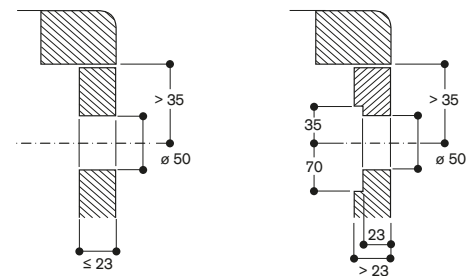


Installation classique



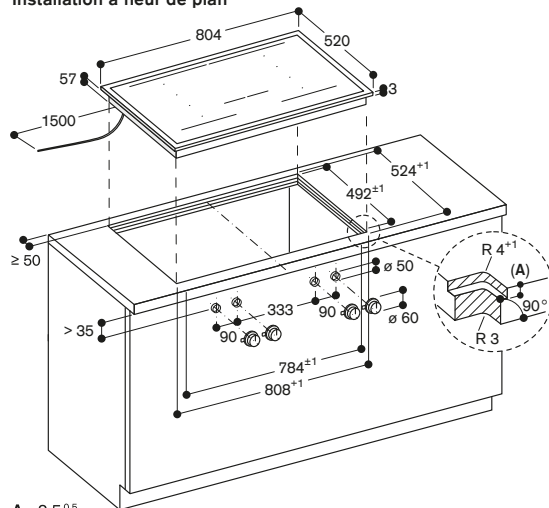
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

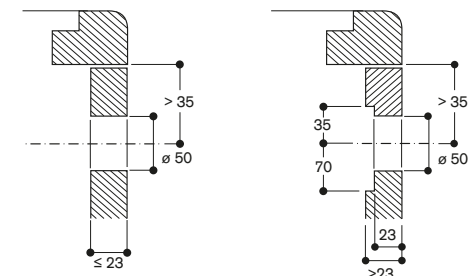
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

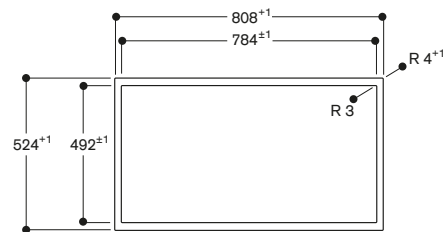
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



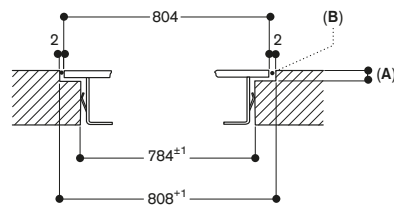
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

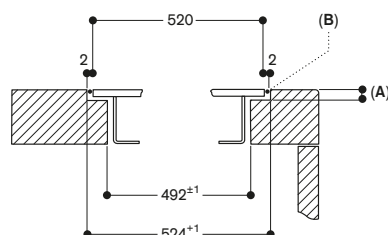


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 462 105 ▾

Sans cadre
à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 ▾

Boutons
de commande Noirs
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010 ▾

Boutons
de commande Inox
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 462

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W), avec extension automatique
jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec
Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

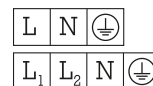
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

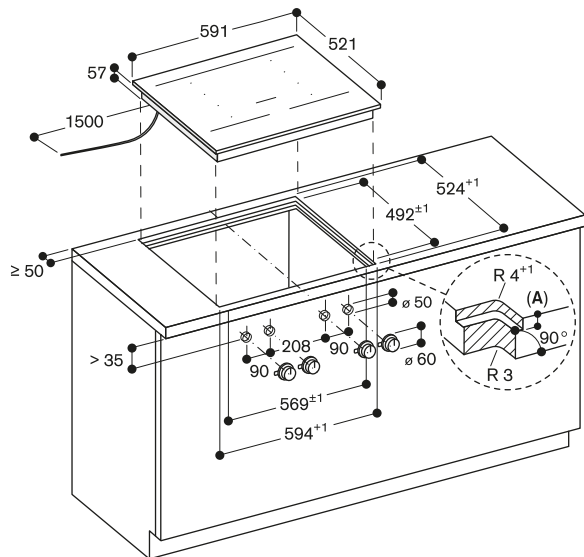
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation

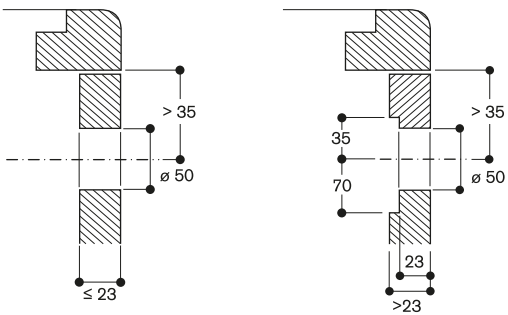




A: $6,5^{+0,5}$

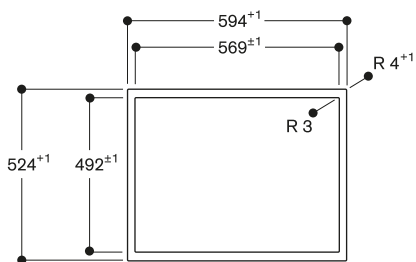
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



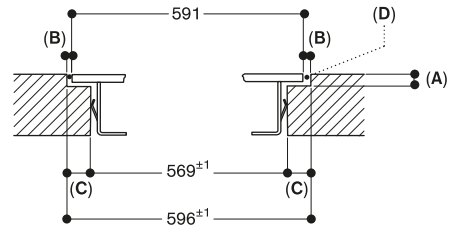
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$

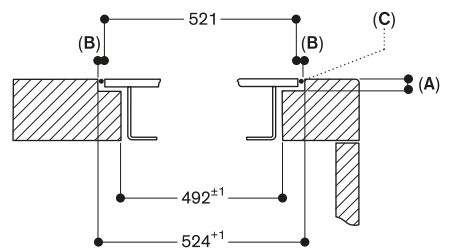
B: 2,5

C: 13,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 462 115

Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires CKI 440 000

Boutons
de commande Noirs
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010

Boutons
de commande Inox
Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option VA 420 004

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki
en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller
en fonte d'aluminium.

Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 38 cm (3300 W, avec Booster
3700 W), avec extension automatique
jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec
Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 38 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau
lumineux, indication des zones de
cuisson et marquage des puissances
(à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions
de cuisson.

Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor.

Fonction Booster.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur
le réglage de la table de cuisson
(avec la hotte compatible).

Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 406.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan
avec cadre apparent ou à fleur de
plan), l'emplacement de la découpe du
plan de travail et le positionnement des
boutons de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent
être positionnés horizontalement par
rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer
au schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut éviter à l'arrière du
panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs
Vario Série 400, une barrette de
jonction VA 420 doit être insérée entre
chaque appareil. Prévoir la barrette
de jonction adéquate selon le type
d'installation.

La charge admissible et la stabilité
doivent être assurées par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces. Le poids de
l'appareil et le poids supplémentaire
des récipients chargés sont à prendre
en considération.

Informations complémentaires pour
une installation à fleur de plan de
travail :

L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux,
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.

La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnis-
sage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de
la tolérance entre les appareils et la
découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs
Vario dans des découpes individuelles,
laisser un espace minimum de 50 mm
entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.

Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en pages 184 à 188 et page 120.

Valeurs de raccordement

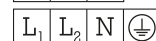
Puissance de raccordement totale
7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.

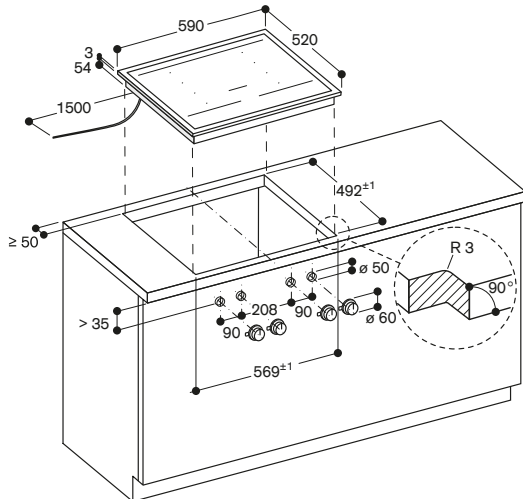
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.

Consommation Standby/Internet
1.7 W.

Pour désactiver la fonction WIFI,
se référer à la notice d'utilisation.

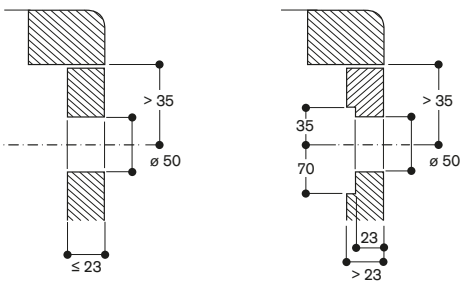


Installation classique



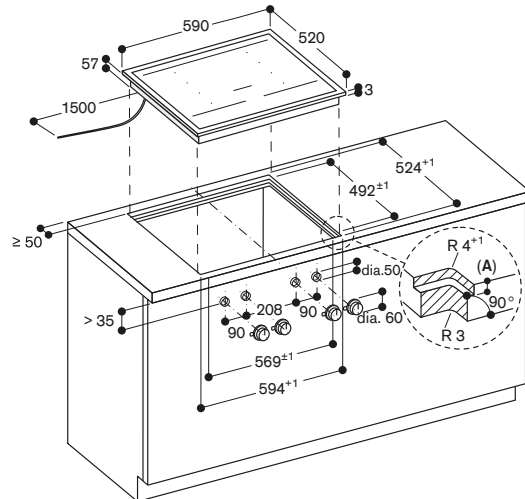
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

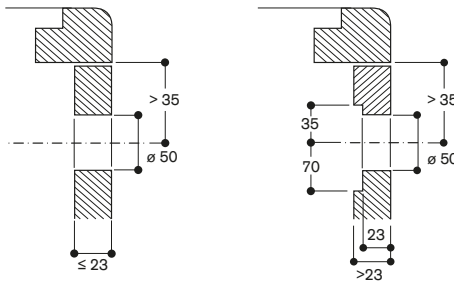
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{±0,5}

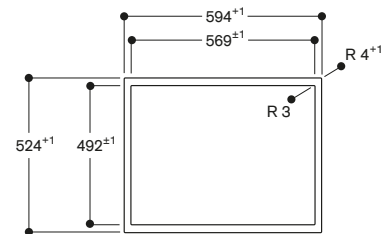
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



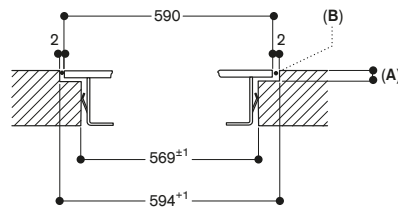
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

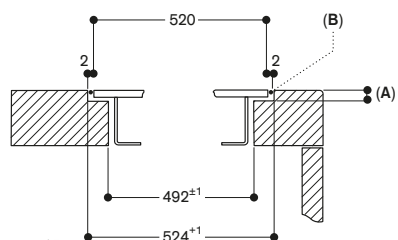


A : 3,5^{±0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

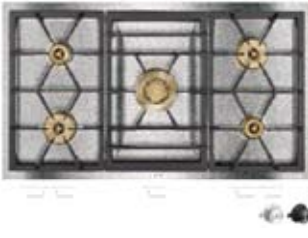
Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VG 491 115F

Inox
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

VG 491 215

Inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 450 000

Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 491
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKG 450 010

Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 491
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Série 400

VG 491

- 5 Brûleurs multi-couronnes jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 491 115F

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 491 215

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 184 à 188.

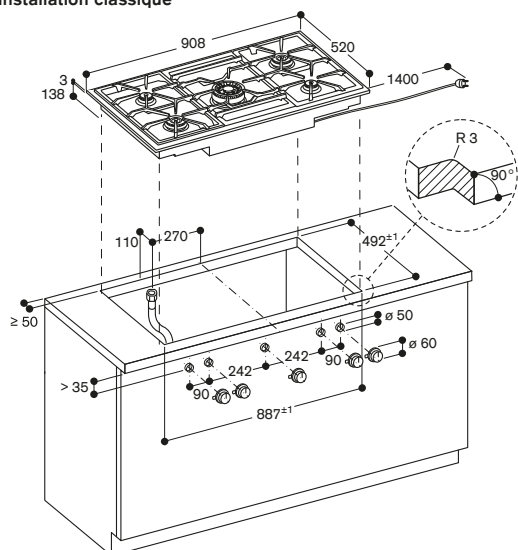
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17.8 kW / 18.0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15.0 W / 15.0 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.

Conseils d'installation

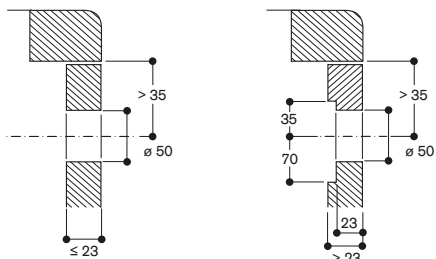
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter de l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Intégration dans un meuble bas de largeur 90 cm minimum possible.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus, est de 76 cm.

Installation classique



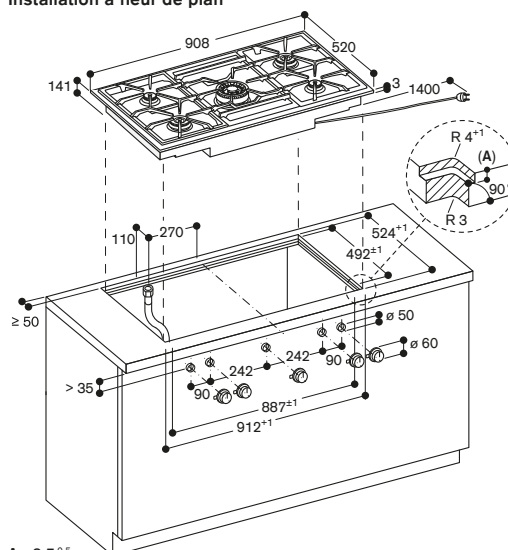
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

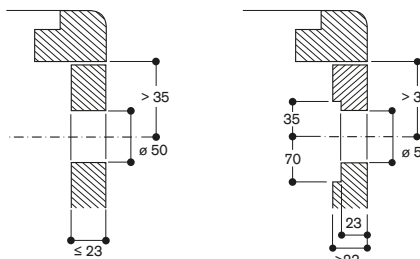
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

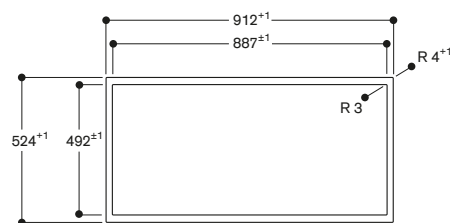
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



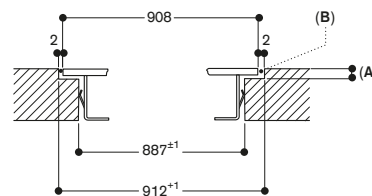
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

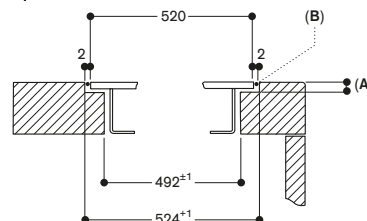
Coupe longitudinale



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Mesures en mm



VL414115*

Inox
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Home Connect
Sans moteur (à commander selon configuration)
Sans Bouton de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000*

Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.

Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010*

Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.

Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040

Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200
Ø 150 mm plat.

AD 851 041

Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

AA 400 510

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

AA 414 010

Défecteur d'air pour installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Vario Aérateur Série 400

VL 414

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 292.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément).
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.

Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.

Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.

Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.

Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.

Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 406.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.

Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 40.4 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

Caissons moteurs correspondants voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Conseils d'installation

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482.

Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.

En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Merci de consulter les données d'installation.

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement en pages 240 à 243.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 10 W.

Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

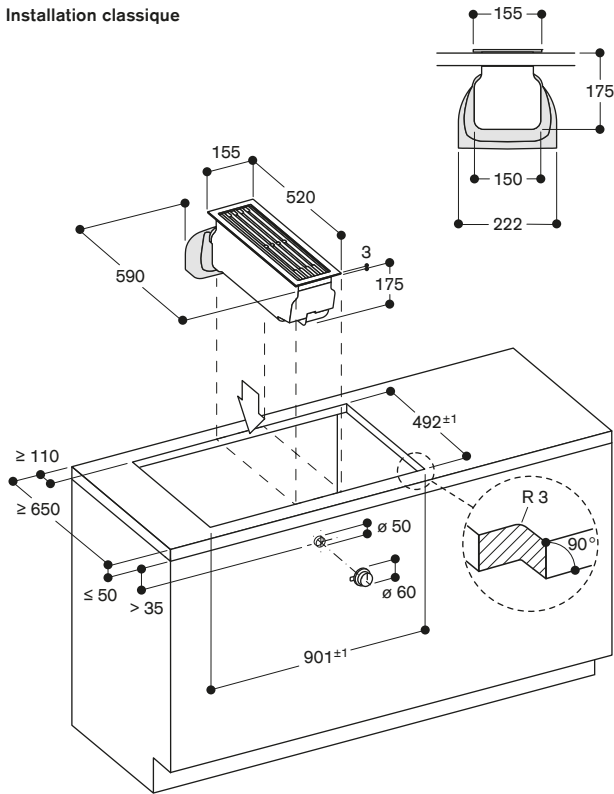
Prévoir un câble LAN.

Consommation Standby/Display éteint 0.2 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

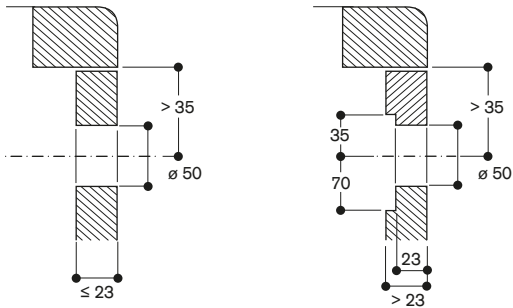
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation classique



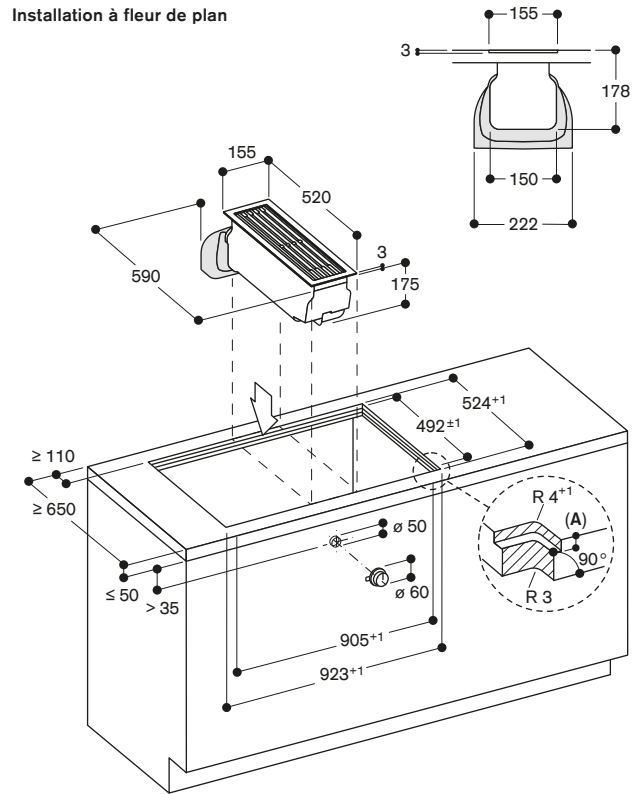
Mesures en mm

Montage du bouton de commande, installation classique



Mesures en mm

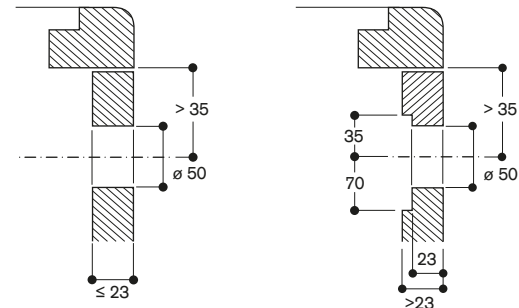
Installation à fleur de plan



A: 3,5^{-0,5} en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6,5^{+0,5} en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

Mesures en mm

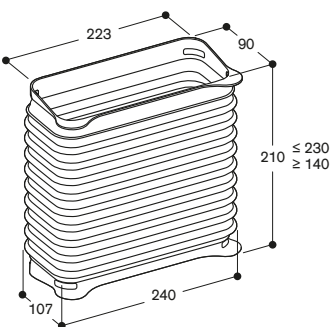
Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

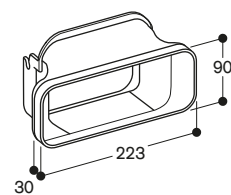
Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL414 & VL200, Ø 150 mm plat



Mesures en mm

AD 851 041: Pièce de connexion VL414 & VL200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.



Mesures en mm



AL 400 122

Inox
Largeur 120 cm
Recyclage uniquement
Sans moteur

AL 400 192

Inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur



Accessoires d'installation obligatoires
Selon la configuration d'installation
(devant, derrière ou en-dessous),
l'un de ces accessoires d'installation
doit obligatoirement être commandé

AD 754 049

Pièce de connexion
pour AL 400 à l'avant ou à l'arrière
Métal galvanisé
Ø 150 mm, rond.

AD 854 050

Pièce de connexion
pour AL 400 par en-dessous
Métal galvanisé
Ø 150 mm, plat.

Accessoires d'installation en option

AA 409 401

Barre de renfort de
meuble pour hotte de plan AL400 90 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de
travail et en remplacement du châssis.

AA 409 431

Barre de renfort de
meuble pour hotte de plan AL400 120 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de
travail et en remplacement du châssis.

AD 704 050

Collecteur d'air
pour AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat.

Accessoires d'installation en option

AA 400 510

Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre.

Hotte de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 286.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.

2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules 2 x 10 W.
Intensité lumineuse: 400 lx.

Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.

Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations

AL 400 192 :
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique 45,5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage C.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :

La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation

AL 400 192 :
Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

Caissons moteurs correspondants voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269



- AR 400 142 (uniquement pour AL400192)



- AR 401 142 (uniquement pour AL400192)



- AR 403 122 (uniquement pour AL400192)



- AR 413 122 (pour AL400192 & AL400122)



- AR 410 110 (uniquement pour AL400122)

AL 400 122:

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.

La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.

Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique. Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.

Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431. Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

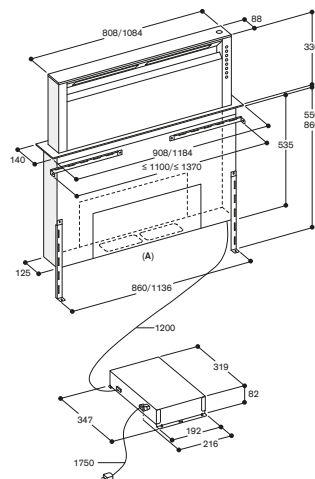
Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 224 à 227.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 65 W.

Câble de raccordement 1,7 m avec prise.

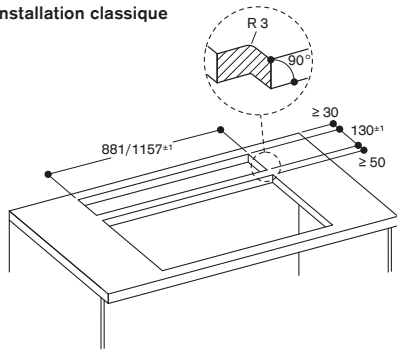
Câble réseau 1,2 m.



A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

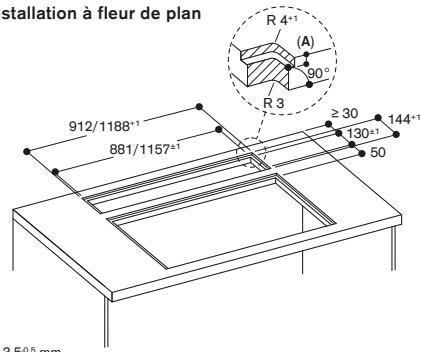
Mesures en mm

Installation classique



Mesures en mm

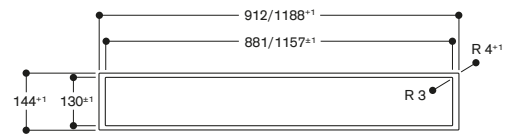
Installation à fleur de plan



A: 3.5^{±0.5} mm

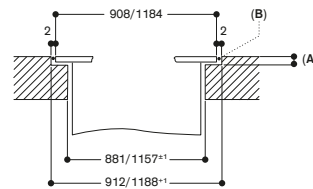
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

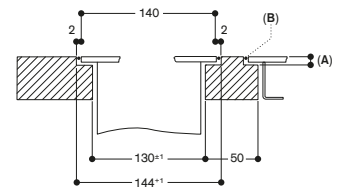
Coupe longitudinale



A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

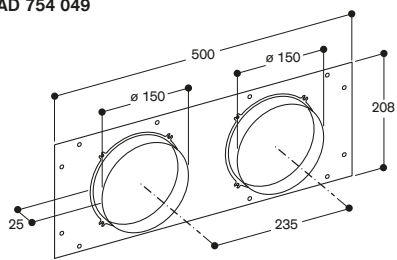
Coupe transversale



A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

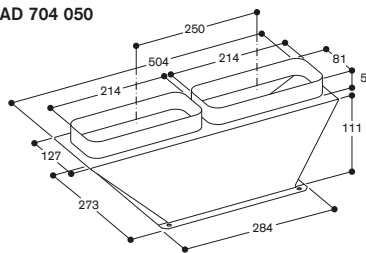
Mesures en mm

AD 754 049



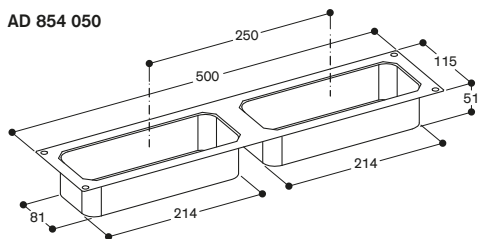
Mesures en mm

AD 704 050

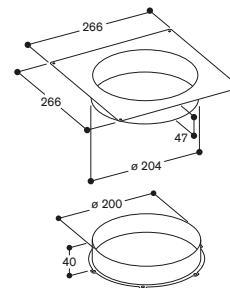


Mesures en mm

AD 854 050

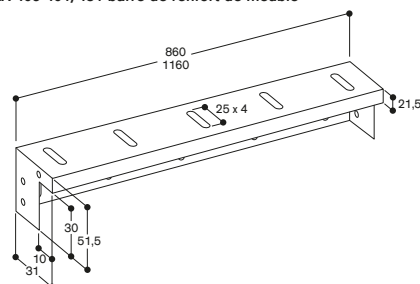


Mesures en mm



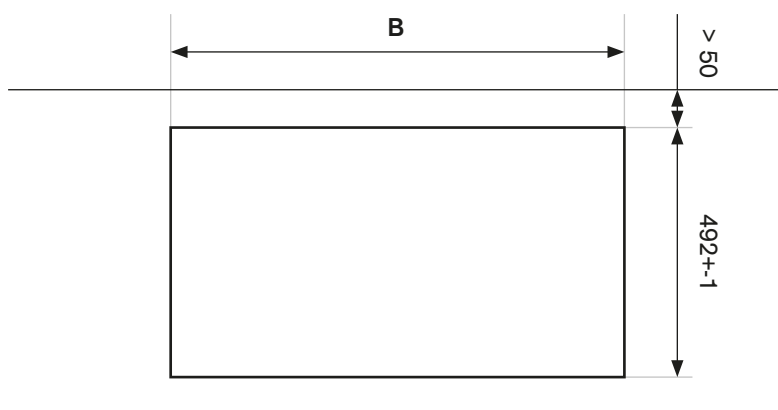
Mesures en mm


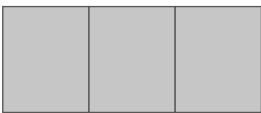





AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration classique

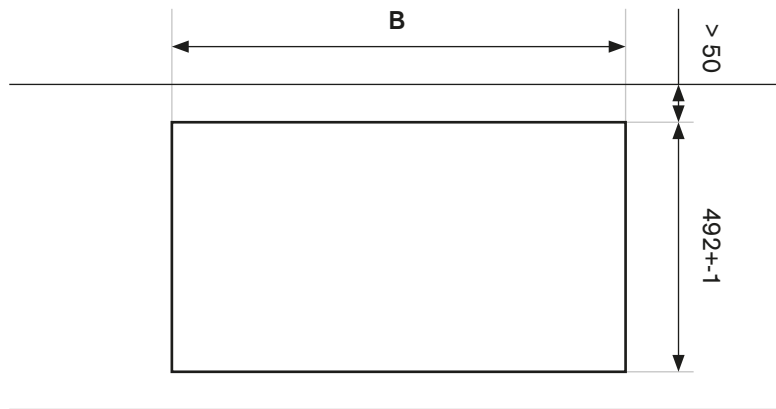
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VA 420 010
	380 / 380	743 +/-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +/-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +/-1	3
	590 / 380	953 +/-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +/-1	2
	804 / 380	1167 +/-1	1
	908 / 380	1271 +/-1	1

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

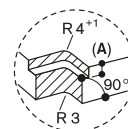
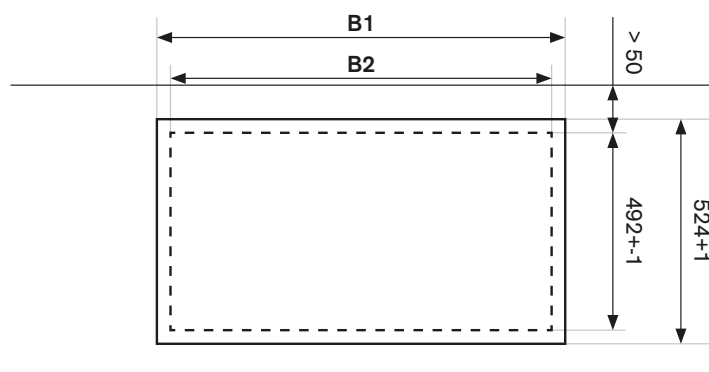


Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VA 420 010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804* / 155 / 380	1866	4

* Sauf CX482

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration à fleur de plan. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Pour dimension A :

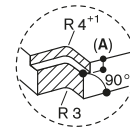
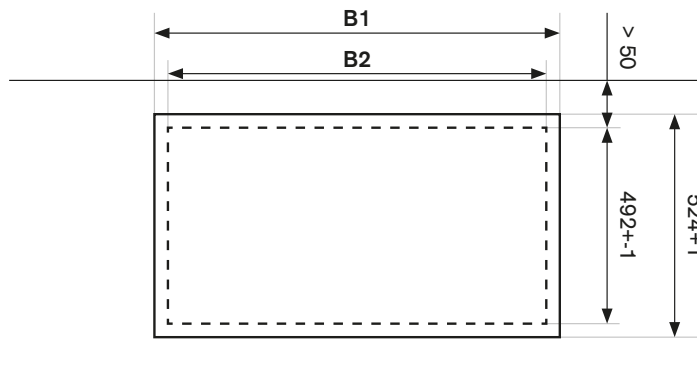
3,5 - 0,5 en combinaison avec uniquement des Vario de cuisson avec cadre inox

6,5 + 0,5 en combinaison avec au moins un Vario de cuisson induction sans cadre

Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B1 (mm)	Dimensions B2 (mm)	# de VA 420 004
	380 / 380	766 +1	748 +1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration à fleur de plan. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Pour dimension A :
 3,5 - 0,5 en combinaison avec uniquement des Vario de cuisson avec cadre inox
 6,5 + 0,5 en combinaison avec au moins un Vario de cuisson induction sans cadre

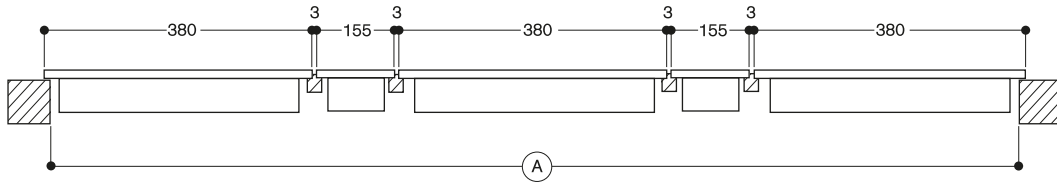
Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B1 (mm)	Dimensions B2 (mm)	# de VA 420 004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4
	380 / 155 / 805* / 155 / 380	1887 +1	1869 +-1	4

* Sauf CX482

Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400. Calculateur de largeur de découpe

Calcul de la largeur de la découpe en intégration classique.

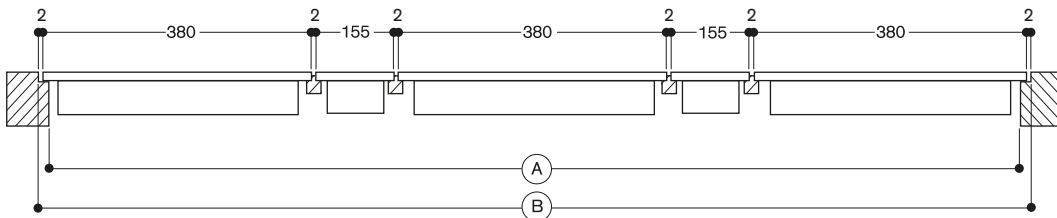
Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 155)$	1450
+ Nombre de barrettes de jonction	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Débord latéral de l'appareil	(10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1442 +/- 1 +/- 1

Calcul de la largeur de la découpe en intégration à fleur de plan.

Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 155)$	1450
+ Nombre de barrettes de jonction	x 2 mm	4 x 2	+ 8
- Débord latéral de l'appareil	(7 mm / côté)	14	- 14	- 14
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1444 +/- 1 +/- 1
+ Débord latéral de l'appareil	(7 mm / côté)	14	+ 14	+ 14
+ Joint silicone (2 mm sur le pourtour)		2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Largeur totale avec la rainure	(en mm)		1462 + 1 0/+ 1



VI 262 120

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 200

VI 262

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

Zone de droite:

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche:

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

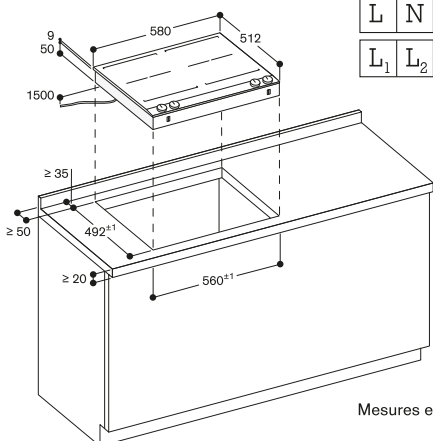
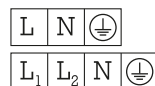
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Conseils d'installation complémentaires en page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Mesures en mm



VI 242 120

Bandeau de commande noir
Largeur 38 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 051 300

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 200

VI 242

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

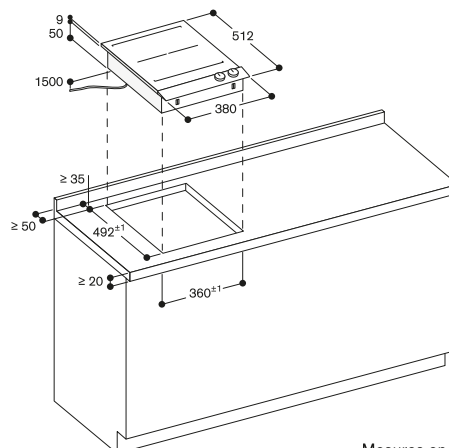
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Conseils d'installation complémentaires en page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Mesures en mm

**VI 232 121**

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires d'installation**VV 200 010**

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option**CA 051 300**

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

GP 900 001

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003

Poêle
Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent,
pour zone de cuisson Ø 21 cm.

VD 200 020

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario de cuisson Flex Induction**Série 200****VI 232**

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

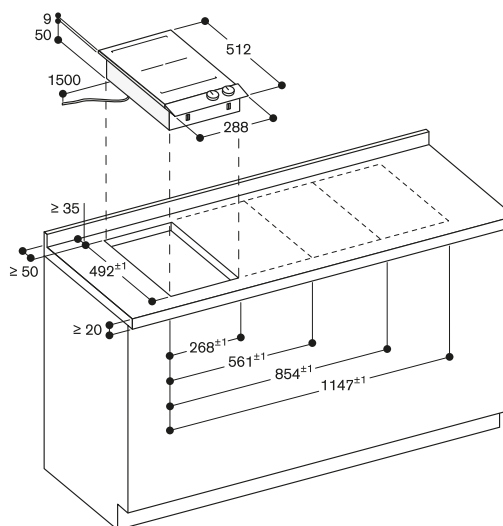
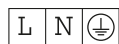
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Conseils d'installation complémentaires en page 120.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Mesures en mm



VG 264 120 F

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Vario gaz Série 200

VG 264

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- 9.8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
2 brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 264 120 F

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 264 220

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire. Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Poids de l'appareil : env. 15 kg.

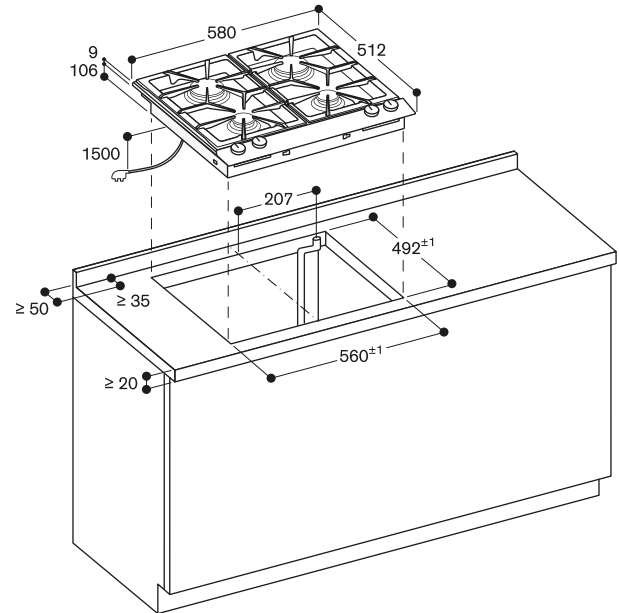
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.

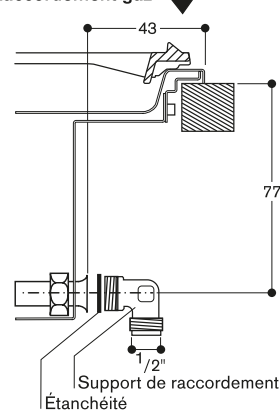
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



**VG 231 120 F**

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Wok 5,8 kW

VG 231 220

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar
Wok 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation**VV 200 010**

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option**VD 200 020**

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

WP 400 001

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Wok Série 200**VG 231**

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Puissance jusqu'à 5,8 / 6 kW

Zones de cuisson**VG 231 120 F**

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

VG 231 220

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.
Allumage une main.
Allumage électronique.
Pour fermer le couvercle, il suffit de retourner la grille en fonte.

Caractéristiques

Grande grille en fonte.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

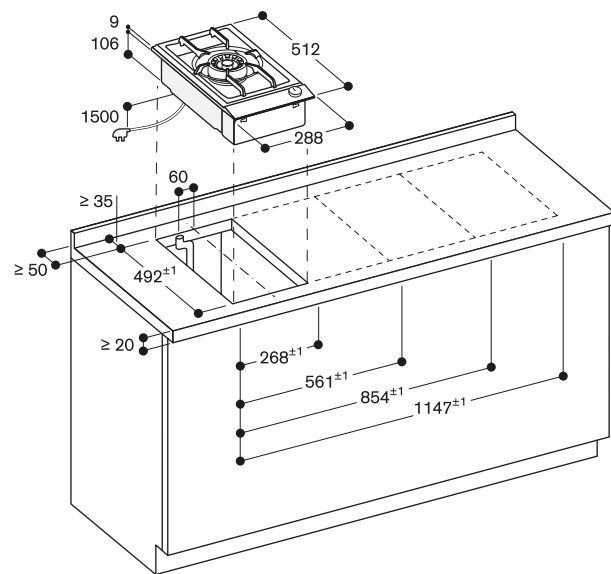
Conseils d'installation**VG 231 120 F**

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 231 220

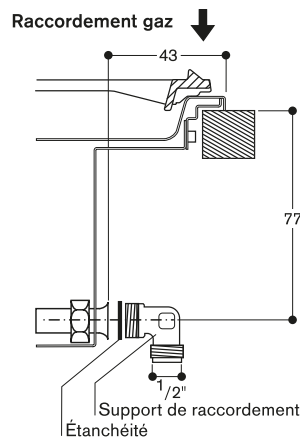
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm



La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 11 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 5,8 / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



VG 232 120 F

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 232 220

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200 020

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario gaz Série 200

VG 232

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 1 grille en fonte, surface plane, facilite le déplacement des casseroles en toute sécurité

Zones de cuisson

1 brûleur très puissant (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.

1 brûleur (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré.

Allumage une main.

Allumage électronique.

Caractéristiques

Grille en fonte haute stabilité.

Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.

Indicateur de chaleur résiduelle.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 232 120 F

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 232 220

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

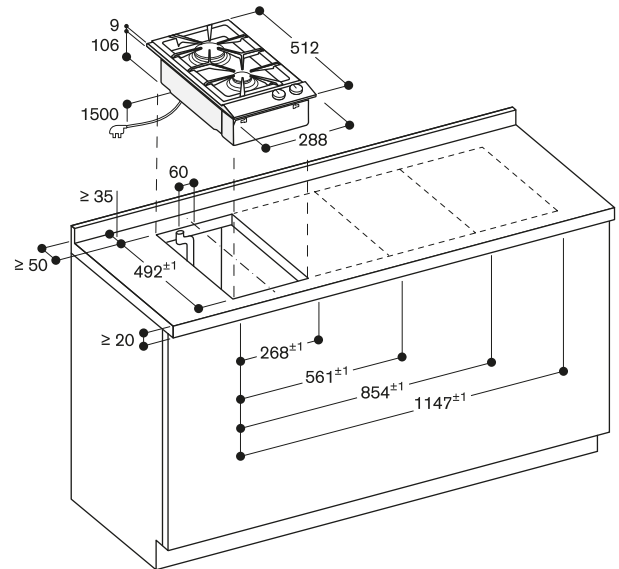
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 4,9 kW/4,9 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.

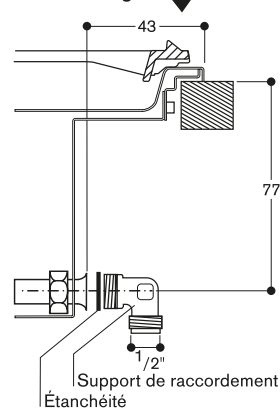
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



**VP 230 120**

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend

2 spatules

Accessoires d'installation**VV 200 010**

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option**VD 200 020**

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario Teppan Yaki Série 200**VP 230**

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson directement sur la surface en métal, sans récipient
- Contrôle exact de la température jusqu'à 240 °C
- Position maintien au chaud

Zones de cuisson

Surface utile de 844 cm².

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré.

Contrôle électronique de la température de 140 ° à 240 °C.

Caractéristiques

Résistance de 1800 W.

Position maintien au chaud.

Position nettoyage.

Cadre inox soudé sans joint apparent à la surface de cuisson en inox multi-couches.

Sécurité

Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

La distance entre la surface du plan de travail et le plancher intermédiaire doit être d'au minimum 150 mm.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

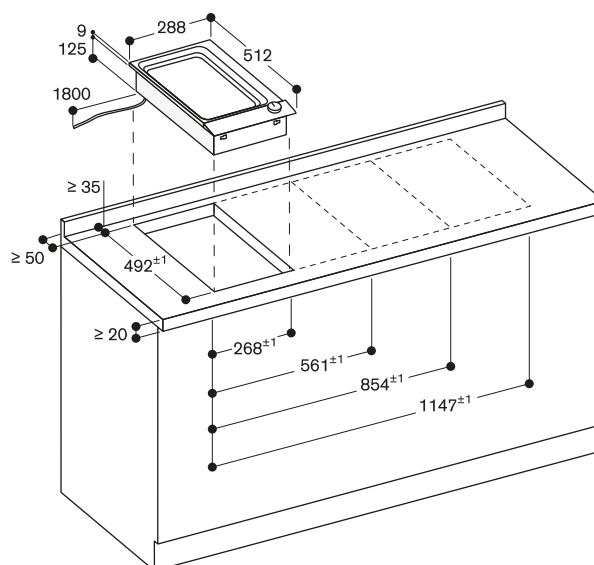
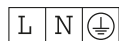
Prévoir une distance latérale minimale de 30 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire. Prévoir un plancher intermédiaire qui, après le montage, ne pourra être retiré qu'avec des outils adaptés pour garantir la sécurité et éviter les contacts accidentels. Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1,8 kW.

Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



Mesures en mm



VR 230 120

Bandeau de commande noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend

- 1 grille en fonte
- 1 pierres de lave
- 1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

LV 030 000

Pierres de lave de remplacement.

VD 200 020

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario grill électrique Série 200

VR 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
9 positions de cuisson.

Caractéristiques

2 résistances relevables, réglables séparément (1500 W).
Fonction Jonction des deux zones de cuisson.
Grille en fonte.
Cuve en inox avec pierres de lave et recueille-graisse, lavable au lave-vaisselle.

Sécurité

Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

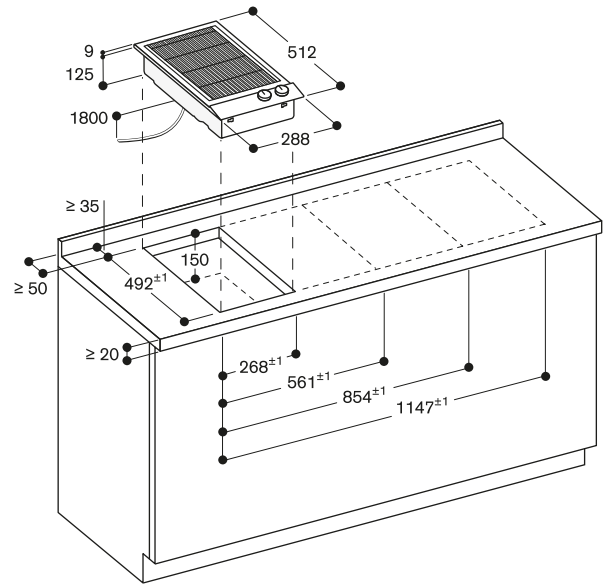
Conseils d'installation

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Prévoir une distance latérale minimale de 200 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



Mesures en mm

**VL 200 120**

Bandeau de commande noir
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur

**Accessoires d'installation****AD 410 040**

Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.

AD 851 041

Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option**LS 041 001**

Défecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.
Inox.

Vario aérateur de plan de cuisson**Série 200****VL 200**

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 289.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage: .
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 400 142, AR 401 142 ou AR 403 122.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

- AR 403 122



- AR 410 110



- AR 413 122



- AR 400 142



- AR 401 142

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 246 à 249.

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.

Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.

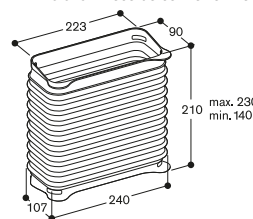
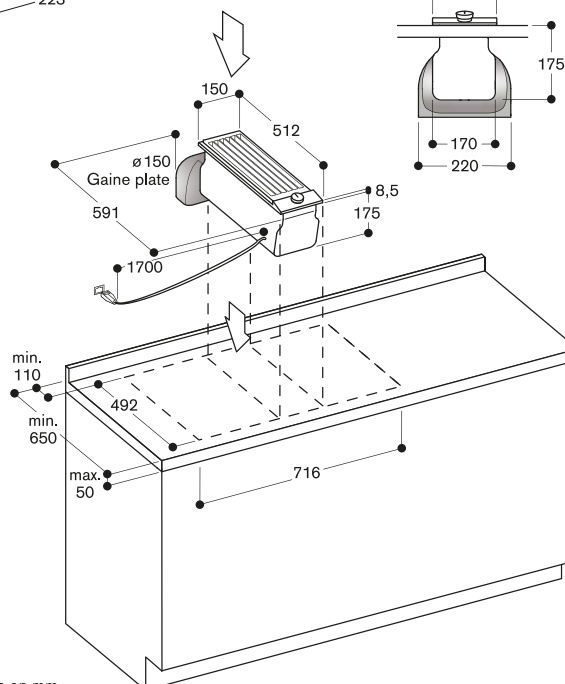
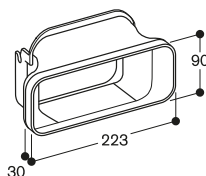
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson. En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. Merci de consulter les données d'installation.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

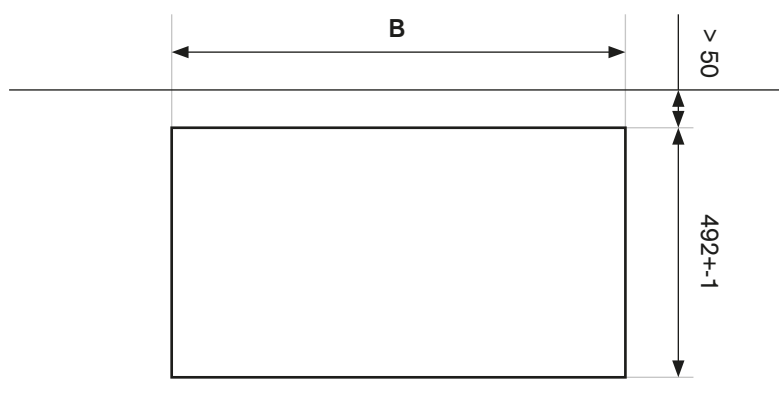
AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat**AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond**


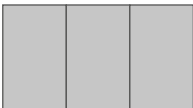



Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 200 sans VL 200, intégration classique

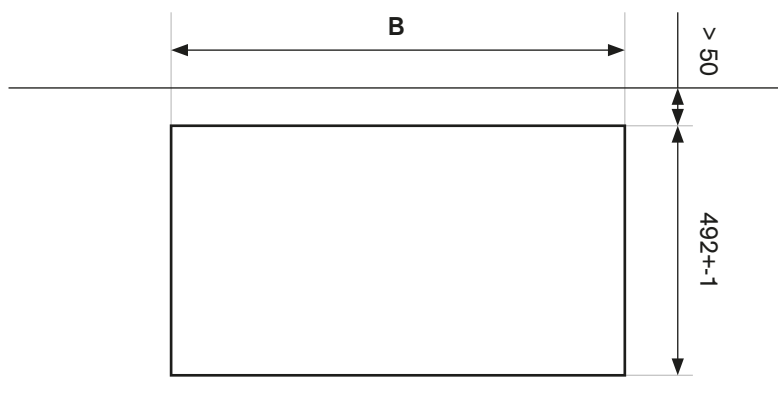
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200 sans VL 200, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VV 200 010 / VV 200 020
	288 / 288	561 +-1	1
	288 / 288 / 288	854 +-1	2
	288 / 288 / 288 / 288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 200 avec VL 200, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200 avec VL 200, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VV 200 010 / VV 200 020
	288 / 150 / 288	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150 / 288	1164 +-1	4
	288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

Accessoires pour appareils Vario Série 400

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593

Défecteur
pour installation
VL 414 avec appareil gaz.



CA 060 300

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.
Pour CX 492 & CX 482 et
CI Flex Induction Série 200.



LV 030 000 / 00291050

Pierres de lave
de remplacement
pour VR.



VA 440 010 / 00576858

Couvercle
en inox avec
barrette de montage.



WP 400 001 / 00572615

Poêle Wok
avec poignée
et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm,
contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz
et VI 414.



WZ 400 000 / 17006549

Accessoire
adaptateur pour
poser le WP 400 001 sur le Vario.
Uniquement pour VI 414.



VA 420 004 / 17005747

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 010 / 00749598

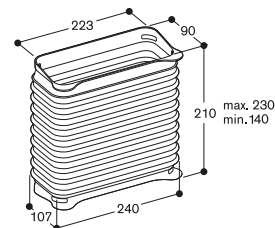
Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.



Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871

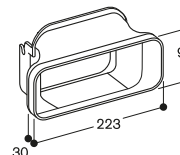
Pièce de connexion
flexible pour
VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872

Pièce de connexion
pour VL 414
et VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.

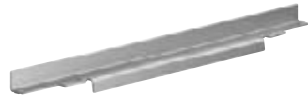


Mesures en mm

Références / Références online*

LS 041 001

Défecteur pour
VL 200 si installation à côté
d'un appareil gaz.



LV 030 000 / 00291050

Pierres de lave
de remplacement
pour VR.



VD 200 020 / 17003043

Couvercle noir
pour Vario Série 200.



VV 200 010 / 17002904

Barrette de jonction
en inox
pour installation de plusieurs appareils
Vario de cuisson Série 200.



VV 200 020 / 17002905

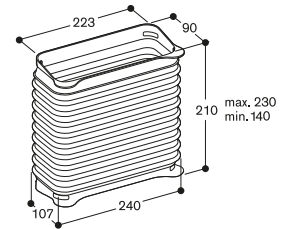
Barrette de jonction
noire
pour installation de plusieurs appareils
Vario de cuisson Série 200.



Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871

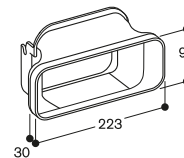
Pièce de
connexion flexible
pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872

Pièce de
connexion pour
VL 414 et VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.



Mesures en mm

Vario induction Série 400



Type d'appareil	Vario de cuisson Induction Full Zone	Vario de cuisson Induction Full Zone
Sans cadre pour installation à fleur de plan	CX 492 101	CX 482 101
Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan	CX 492 111	CX 482 111
Boutons de commande (inox / noir) ⁴	-	-
Dimension		
Largeur (cm)	90	80
Utilisation		
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	•/-/-	•/-/-
Display bicolore (blanc/orange)	-	-
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/-	-/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.	6	5
Zone induction Full Zone	•	•
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Extension automatique 30 cm / 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Zone induction Ø 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600 W, avec booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-	-
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor	•/-	•/-
Nombres de fonctions Frying Sensor	-	-
Fonction Cuisson Professionnelle	•	•
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud	•	•
Nombre de minuteries coupe-circuit	6	5
Minuterie indépendante	•	•
Chronomètre	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/•	•/•/•
Menu d'options	•	•
Contrôle de la hotte	• ²	• ²
Module WiFi intégré Home Connect	• ³	• ³
Accessoires		
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone)	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 2/3 (pour table induction Full Zone)	GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	-	-
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	-	-
Poêle Frying Sensor Ø 15 cm	-	-
Poêle Frying Sensor Ø 19 cm	-	-
Poêle Frying Sensor Ø 21 cm	-	-
Poêle Frying Sensor Ø 28 cm	-	-
Sensor de cuisson ⁵	• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Adaptateur pour poêles Wok	-	-
Poêle Wok	-	-
Raccordement		
Puissance totale (kW)	7,4	7,4

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

² Combinable avec une hotte spécifique.

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

⁴ Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

⁵ Sensor de cuisson disponible 2^e trimestre 2023



Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Induction Wok
VI 492 105	VI 482 105	VI 462 105	VI 422 105	VI 414 105
VI 492 115	VI 482 115	VI 462 115	VI 422 115	VI 414 115
CKI 450 010 / CKI 450 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 420 010 / CKI 420 000	CKI 410 010 / CKI 410 000
90	80	60	38	38
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
4	4	4	-	-
-	-	-	2	-
-	2	1	-	-
1	-	-	-	1
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•	•
•2	•2	•2	•2	•2
•3	•3	•3	•3	•3
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-	GP 900 004 ¹
-	-	-	-	-
WZ 400 000 ¹	-	-	-	WZ 400 000 ¹
WP 400 001 ¹	-	-	-	WP 400 001 ¹
11,1	7,4	7,4	3,7	3,7

Vario induction Série 200



Type d'appareil	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction
Installation classique / à fleur de plan / soudé	VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
Dimension	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Largeur (cm)	60	38	28
Utilisation			
Ecran sensible TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display bicolore (blanc/orange)	-	-	-
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max	4	2	2
Zone induction Full Zone	-	-	-
Zone Flex induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	-	2
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	4	-	-
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	-	2	-
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	9	9	9
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor	-/•	-/•	-/•
Nombre de positions Frying Sensor	4	2	2
Fonction Cuisson Professionnelle	-	-	-
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/-	•/-	•/-
Fonction Maintien au chaud	-	-	-
Nombre de minuteries	-	-	-
Minuterie Coupe-circuit	-	-	-
Chronomètre	-	-	-
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu d'options	-	-	-
Contrôle de la hotte	-	-	-
Module WiFi intégré Home Connect	-	-	-
Accessoires			
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Poêle Frying Sensor ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Poêle Frying Sensor ø 19 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Poêle Frying Sensor ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Poêle Frying Sensor ø 28 cm	-	-	-
Sensor de cuisson ²	-	-	-
Couvercle noir	-	-	VD 200 020 ¹
Raccordement			
Puissance totale (kW)	7,4	3,7	3,7

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Sensor de cuisson disponible 2^e trimestre 2023



Type d'appareil	Teppan Yaki	Grill électrique	Teppan Yaki	Grill électrique
	VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	•/-/-	•/-/-	-/-/•	-/-/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/•/-	•/•/-	•/-/-	•/-/-
Boutons de commande (inox/noir) ²	CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	-	-
Dimension				
Largeur	(cm) 38	38	28	28
Utilisation				
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/-	•/-	-/•	-/•
Zones de cuisson				
Nombre de zones de cuisson	2	2	1	2
Puissance	(kW) 2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Plage de température	(C°) 120 – 240	-	140 – 240	-
Caractéristiques				
Nombre de positions de cuisson	12	12	10	9
Contrôle électronique de la température	•	•	•	-
Nettoyage	•	-	-	-
2 zones de cuisson pouvant être utilisées en même temps / séparément	•/•	•/•	-/•	-/•
Grille en fonte	-	2	-	1
Réceptacle en inox avec pierres de lave	-	•	-	•
Bac récupérateur de graisse	-	•	-	•
Surface de cuisson en chrome dur	•	-	-	-
Surface de cuisson en inox multicouches	-	-	•	-
Fonction Maintien au chaud	•	-	•	-
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité	-/•	-/•	-/•	-/•
Accessoires				
Plaque en fonte, demi-surface	-	•	-	-
Couvercle en inox	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	-	-
Couvercle noir	-	-	VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹
Brosse de nettoyage	-	•	-	•
Spatule	2	-	2	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW) 3,0	3,0	1,8	3,0

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

Vario gaz Série 400



Type d'appareil	Vario gaz	Vario gaz
	VG 491 115F	VG 491 215
Cadre en inox massif 3 mm/ brossé/microbillé	•/-/-	•/-/-
Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé	•/•/-	•/•/-
Gaz butane propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	•/-	-/•
Boutons de commande (inox / noir) ²	CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000
Dimension		
Largeur	(cm) 90	90
Utilisation		
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/-	•/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	5
Brûleur multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	-
Brûleur multi-couronnes (300 - 6000 W)	-	1
Brûleur très puissant double couronne de flammes (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur standard double couronne de flammes (165 - 2000 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	12	12
Contrôle électronique de la flamme	•	•
Allumage automatique / allumage électrique	•/-	•/-
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	•	•
Fonction Mijotage	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Grille en fonte	3 parties	3 parties
Accessoires		
Support Wok	•	•
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Couvercle inox	-	-
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W) 15,0	15,0

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

² Les boutons de commande doivent être commandés séparément.



Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 415 115F	VG 415 215	VG 425 115F	VG 425 215
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
•/-	-/•	•/-	-/•
CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000
38	38	38	38
•/-	•/-	•/-	•/-
1	1	2	2
1	-	-	-
-	1	-	-
-	-	1	1
-	-	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
•	•	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
5,8	6,0	6,0	6,0
15,0	15,0	15,0	15,0

Vario gaz Série 200



Type d'appareil	Vario gaz	Vario gaz
	VG 264 120F	VG 264 220
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	-/-/•	-/-/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/-/-	•/-/-
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	• ² /-	-/• ³
Dimension		
Largeur	(cm) 60	60
Utilisation		
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	-/•	-/•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	-	-
Brûleur très puissant (560 - 3000 W)	2	2
Brûleur standard (380 - 1900 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	9	9
Contrôle électronique de la flamme	-	-
Allumage électronique / Allumage électrique	-/•	-/•
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	-	-
Fonction mijotage	-	-
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	-	-
Grille en fonte	2 parties	2 parties
Accessoires		
Support Wok	-	-
Poêle Wok	-	-
Couvercle noir	-	-
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 9,8	9,8
Puissance de raccordement électrique	(W) 4,0	4,0

• Equipement de série. – Non disponible.

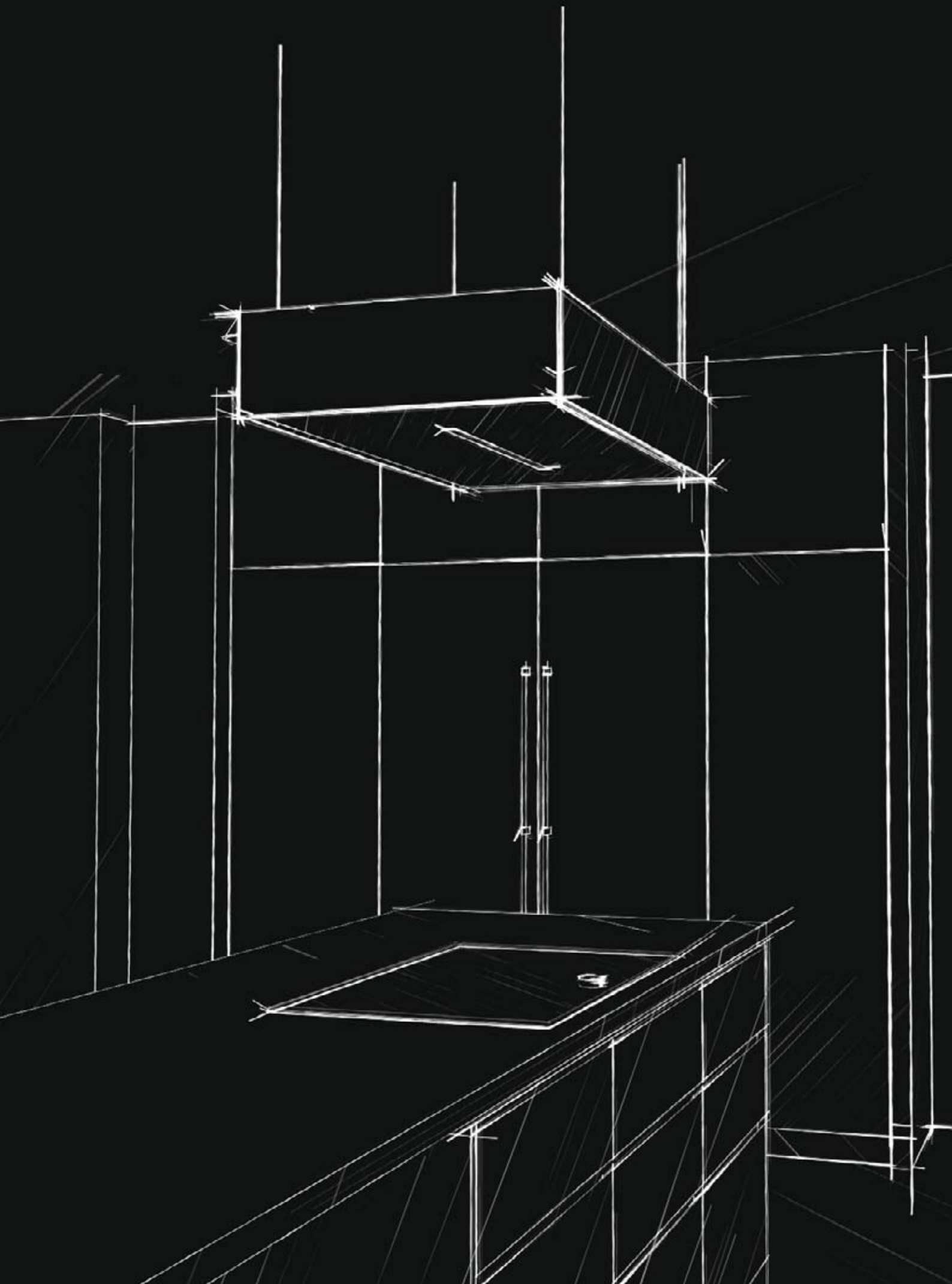
¹ Accessoires spéciaux

² Les buses pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandées en pièces de rechange

³ Les buses pour gaz naturel 28-37 mbar peuvent être commandées en pièces de rechange



Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
• ² /-	-/• ³	• ² /-	-/• ³
28	28	28	28
-/•	-/•	-/•	-/•
1	1	2	2
1	-	-	-
-	1	-	-
-	-	1	1
-	-	1	1
9	9	9	9
-	-	-	-
-/•	-/•	-/•	-/•
-	-	-	-
-	-	-	-
•	•	•	•
-	-	-	-
1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
•	•	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹
5,8	6,0	4,9	4,9
1,0	1,0	2,0	2,0



Appareils d'aspiration

Vue d'ensemble des hottes des Série 400 et Série 200	212
Hotte de plafond Vario Série 400	214
Hottes de plafond Série 200	218
Hotte de plan de travail Série 400	222
Hotte de plan de travail Série 200	228
Vario Aérateur de plan de cuisson Série 400	238
Vario Aérateur de plan de cuisson Série 200	244
Hotte îlot Série 200	250
Hotte murale Série 400	252
Hottes murales Série 200	254
Hottes tiroir Série 200	258
Groupes filtrants Série 200	260
Système modulaire et Caissons moteurs séparés	262
Accessoires	270
Données techniques	284

Vue d'ensemble des hottes Série 400



• AC 402 181

• AC 482 181
• AC 472 181



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AL 400 192
• AL 400 122 : uniquement en mode recyclage avec 2 x AR 413 122 ou 2 x AR 410 110



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• 2 x AR 410 110
(uniquement pour AL 400 122)



• VL 414 115
+ CKV 410 000
ou CKV 410 010



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• AW 442 120



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 400 143

Vue d'ensemble des hottes Série 200



Intégration dans le plafond
• AC 250 121



Fixation directement au plafond,
réglable en hauteur
• AC 270 101*
*Livrable jusqu'à fin 2023



• AL 200 180
• AL 200 190



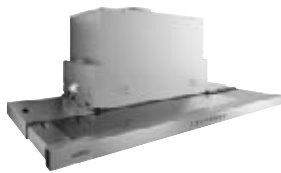
• AI 240 191



• AW 240 191



• AW 250 192



• AF 210 162
• AF 210 192



• AC 200 161
• AC 200 181
• AC 200 191



• VL 200 120



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



AC 402 181

Inox
Module filtre
Évacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur



Accessoires d'installation

AA 010 811

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Inox

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AA 012 811

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Blanc

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AD 754 048

Collecteur d'air pour tuyaux ronds Ø 150 mm
2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.
1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.

AD 854 048

Collecteur d'air pour gaines plates Ø 150 mm
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.

Accessoires en option

AA 200 110

1 filtre CleanAir de remplacement avec fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage

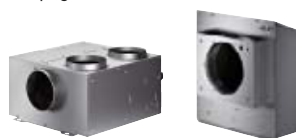
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811

AA 200 112

1 filtre à charbon actif régénérant avec fort taux de réduction d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Pour module de recyclage AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Caissons moteurs correspondants voir pages 264 - 266 - 267



• AR 400 142

• AR 401 142



• AR 403 122

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Hotte de plafond Vario Série 400

AC 402

- Intégration discrète dans la cuisine
- Flexibilité maximale en dimension, puissance d'aspiration et options de ventilation
- Ventilation de la pièce
- Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration individuelle grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, le module de commande et/ou le module d'éclairage
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration périphérique brevetée très efficace
- Caches filtres plats et lisses d'entretien facile

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Le niveau sonore dépend de la configuration d'installation.

Se référer au tableau page 284 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.

Caractéristiques

Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-vaisselle.

Cadre de montage pour tiges filetées (tiges filetées incluses).

Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.

Classe d'efficacité énergétique B pour une classification de A+++ à D.

Consommation énergétique 60,6 kWh/an.

Classe d'efficacité du moteur A.

Classe d'efficacité d'éclairage E.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 50 dB / max. 65 dB position normale.

Conseils d'installation

La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance qui la sépare du plan de cuisson est supérieure à 120 cm car l'aspiration des vapeurs sera limitée. Pour atteindre le niveau d'aspiration optimal il faut que la puissance d'aspiration représente 10 à 12 fois le volume de la pièce.

En mode recyclage, il est nécessaire d'installer un module de recyclage. Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR 400 142.

Lorsque le moteur séparé est installé dans le plafond ou dans un meuble, il faut prévoir une trappe d'accès.

Bien s'assurer durant l'installation du tuyau d'évacuation que les angles des coudes soient arrondis et qu'aucun obstacle n'obstrue le conduit.

Lors d'une installation d'un système de ventilation en mode évacuation dans une pièce où se trouvent une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Conseils d'installation

complémentaires en pages 216 et 217.



AC 482 181

Inox
Module de commande avec éclairage

Accessoires en option

AA 400 510

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Combinable avec moteurs Série 400

Module de commande

avec éclairage Série 400

AC 482

- Module de commande pour hotte de plafond avec éclairage intégré
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Le niveau sonore dépend de la configuration d'installation.

Se référer au tableau page 284 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.

Caractéristiques

Télécommande infrarouge à 7 touches, interrupteur général également sur le module de commande.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.

Fonction temporisation, 6 min.

Témoin de saturation du filtre à graisse.

Conseils d'installation

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

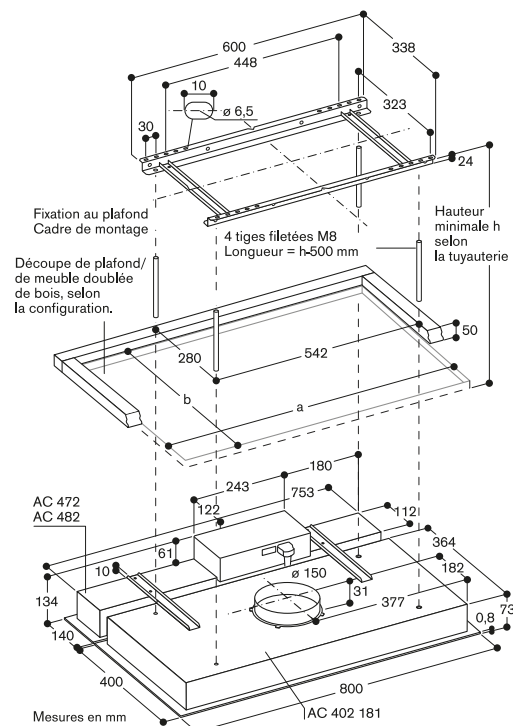
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée: 355 - 1160 W.

Câble de raccordement 1,75 m avec prise.



Mesures en mm
AC 402 181

En cas de configurations multiples :
Tolérance d'une courbure du plafond au niveau de la découpe : max + 3 mm.
Il est nécessaire de fixer 1 support au milieu pour éviter toute courbure vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de série.



Module d'éclairage Série 400
AC 472

- Module d'éclairage complémentaire de la hotte de plafond
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

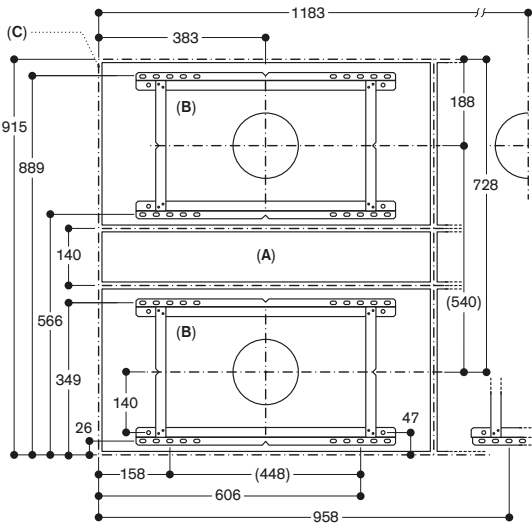
Caractéristiques
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Conseils d'installation
Se référer au tableau page 284 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.
Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 50 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.

AC 472 181
Inox
Module d'éclairage
En complément du module de commande avec éclairage

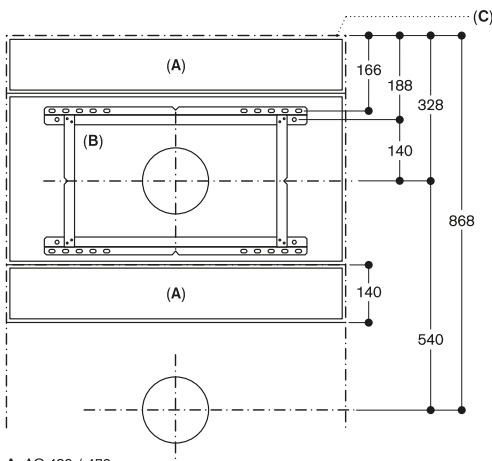
AC 402 Fixation au plafond et position du manchon Ø 150 mm



A: AC 482 / 472
B: AC 402
C: Découpe au plafond

Mesures en mm

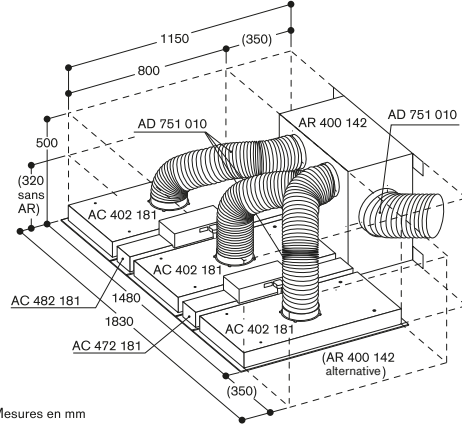
AC 402 - autre possibilité de fixation au plafond



A: AC 482 / 472
B: AC 402
C: Découpe au plafond

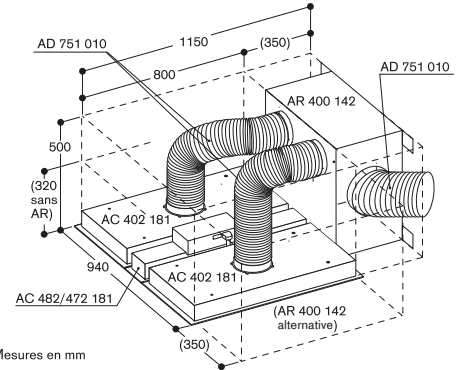
Mesures en mm

Configuration d'installation F3-CL-L1



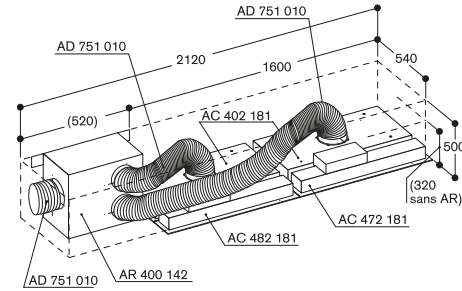
Mesures en mm

Configuration d'installation F2-CL



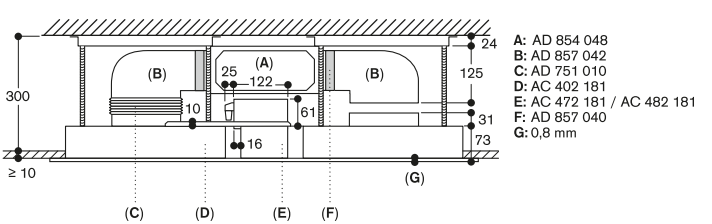
Mesures en mm

Configuration d'installation FL2-CL-L1



Mesures en mm

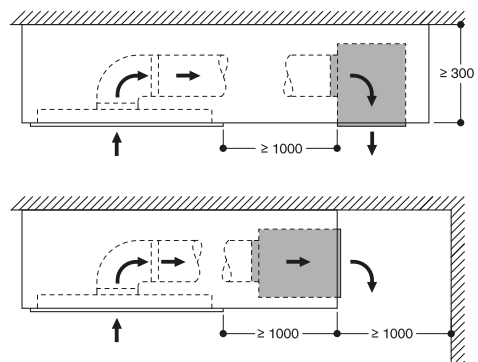
Hauteur d'installation minimale avec conduit plat Ø 150 mm



A: AD 854 048
B: AD 857 042
C: AD 751 010
D: AC 402 181
E: AC 472 181 / AC 482 181
F: AD 857 040
G: 0,8 mm

Mesures en mm

AC 402 avec module de recyclage AA 010 811 ou AA 012 811



Mesures en mm

Configurations d'installations préconisées pour la hotte de plafond Vario Série 400

Préconisation pour une installation murale ou en îlot, hauteur maximale de 120 cm au-dessus du plan de travail.

Pour des hauteurs supérieures, la hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce. Pour un niveau d'aspiration optimal, la puissance d'aspiration doit représenter 10 à 12 fois le volume de la pièce. La puissance d'aspiration des caissons moteurs peut être réduite selon l'installation des tuyaux entre le module filtre et le caisson moteur AR 400/401/403, de même que selon la longueur des tuyaux. Pour de grandes longueurs de tuyaux d'évacuation, prévoir une puissance d'aspiration supérieure.

En caractères gras : configuration conseillée

En caractères normaux : configuration possible

Autres : configuration impossible à cause des gaines tuyaux d'évacuation ou de la puissance.

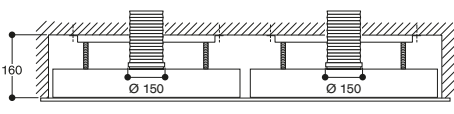
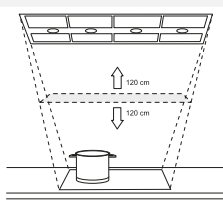
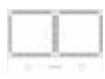








Faire bien attention au positionnement des caissons moteurs et du cheminement des tuyaux.

Module hotte de plafond:

F = Module filtre (FL = installation en longueur)

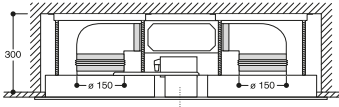
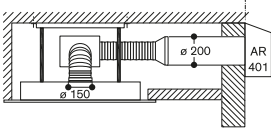
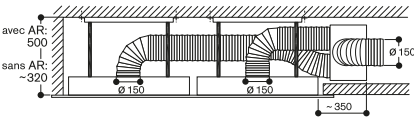
CL = Module de commande avec éclairage

L = Module d'éclairage

		Hauteur minimale d'installation en mm, cadre de montage inclus	160 mm		
		Installation dans plafond ou structure de meuble		Hauteur minimale d'installation avec tuyau rond Aluflex, directement par le plafond. Caisson moteur placé séparément.	
		Collecteur d'air, si nécessaire	(AD 754 048) 2 x Ø 150 mm tuyau rond → 1 x Ø 150 mm tuyau rond		
		Découpe du plafond a x b (dimensions du cadre) mm	Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)	
<p>Largeur maximale du plan de cuisson : Aspiration plan de cuisson, distance max. 120 cm : W= installation murale I = installation en îlot Ventilation de la pièce, distance > 120 cm R = Largeur du plan de cuisson</p>					
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 910 m³/h		Pas de collecteur d'air préconisé			
FL1-CL	 <p>W: 80 cm I: 60 cm, pas de VR, VP R: -</p>	765 x 515 (800 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	
FL1-CLL1	 <p>W: 80 cm I: 60 cm, pas de VR, VP R: -</p>	765 x 660 Attention à l'orientation ! (800 x 680)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 1820 m³/h					
FL2-CLL1	 <p>W: 120 cm, VR, VP placé au milieu I: 90 cm, pas de VR, VP R: -</p>	1565 x 515 (1600 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	
F2-CL	 <p>W: - I: 80 cm R: 60 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, pas de VR, VP</p>	915 x 765 Attention à l'orientation ! (940 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	
F2-CLL2	 <p>W: - I: 80 cm R: 60 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, pas de VR, VP</p>	1200 x 765 (1220 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 1820 m³/h		2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air			
F3-CLL1	 <p>W: - I: 120 cm, VR, VP placé au milieu R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP</p>	1455 x 765 (1480 x 800)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 1660 – 1820 m³/h					
F4-CL	 <p>W: - I: 120 cm, VR, VP placé au milieu R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP</p>	1715 x 765 (1740 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	
FL4-CLL1	 <p>W: - I: 120 cm, VR, VP placé au milieu R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP</p>	2 découpes 765 x 915 avec distance de 35 mm Mesure totale 1565 x 915 avec barre de renfort (1600 x 940)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	
F4-CLL2	 <p>W: - I: 160 cm, VR, VP placé au milieu R: 160 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP</p>	1995 x 765 (2020 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	

¹ Ne pas utiliser de collecteur d'air

Raccordement direct du tuyau au moteur AR 400142 avec 3 x Ø150 mm

300 mm		avec / sans AR 400 : 350 mm		sans AR 400 : 320 mm avec AR 400 placé debout : 500 mm	
 <p>A: AC 472 181 / AC 482 181 Mesures en mm</p> <p>Caisson moteur AR 400 en position couchée avec le collecteur d'air pré-monté dans le plafond. Hauteur d'installation incluant la gaine plate 2 AR 400 placés en vis-à-vis</p> <p>(AD 854 048) 2 x Ø 150 mm gaine plate → 1 x Ø 150 mm gaine plate</p>		 <p>AR 400 en position couchée ou AR 401 placé séparément. Tuyau Aluflex rond Ø 150/200 mm 2 AR 400 placés en vis-à-vis</p> <p>(AD 754 048) 2 x Ø 150 mm tuyau rond → 1 x Ø 200 mm tuyau rond</p>		 <p>Installation la plus simple avec tuyau Aluflex Ø 150 mm. AR 400 placé debout ou séparément</p>	
Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)
Pas de collecteur d'air préconisé		Pas de collecteur d'air préconisé			
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air		2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air			
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) ¹ 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	



AC 270 101*

Gaggenau Black
Home Connect
Largeur 105 cm
Mode recyclage
Livrée avec plaque pour montage au plafond.

*Livrabl jusqu'à fin 2023
Disponibilité nous consulter

Accessoires en option

AA 200 121

3 filtres à charbon
CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.

AA 200 122

3 filtres à charbon actif régénérables, avec un fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Hotte de plafond Série 200

AC 270

- Hotte de plafond réglable en hauteur pouvant être remontée entièrement jusqu'au plafond ou intégrée dans le plafond
- Aluminium massif, travaillé avec précision
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Installation facile et rapide grâce à la plaque pour le montage au plafond livrée de série
- Remplacement facile des filtres
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Mode recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en recyclage :
515 / 680 m³/h.
67 / 74 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande livrée de série.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
3 filtres métalliques anti-graisse, lavables au lave-vaisselle.
3 filtres à charbon CleanAir.
Fort taux de réduction des odeurs et désactivation des molécules odorantes complexes (ex. poisson et fruits de mer).
Le filtre retient un niveau extrêmement élevé de pollens en suspension dans l'air et désactive les allergènes qui sont retenus par le filtre.
Aluminium anodisé Gaggenau Black.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Système de montage simple pour une installation facile.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.
Puissance de l'éclairage LED 6 x 3 W.
Eclairage 1156 lx avec intensité variable en continu.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

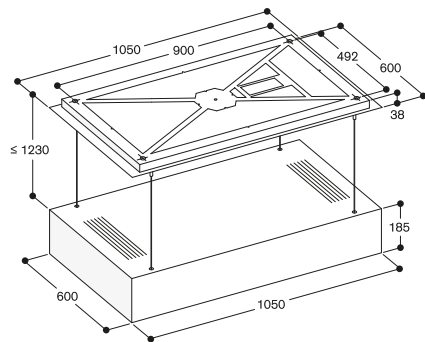
Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation

Installation directement au plafond grâce à la plaque pour le montage livrée de série.
Hauteur de plafond recommandée: jusqu'à 3,50 m.
La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance qui la sépare du plan de cuisson est supérieure à 120 cm car l'aspiration des vapeurs sera limitée. Pour atteindre le niveau d'aspiration optimal il faut que la puissance d'aspiration représente 10 à 12 fois le volume de la pièce.
L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
Distance minimale au-dessus d'appareils de cuisson gaz 70 cm (mini. 75 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 70 cm.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Poids de l'appareil : env. 69 kg.

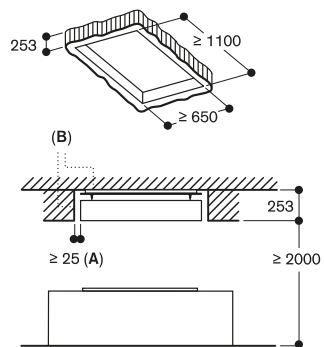
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 250 W.
Prévoir un câble de raccordement.



Mesures en mm

Intégration à fleur de plafond



Mesures en mm

A : ≥ 25 mm sur tout le pourtour

B : certains types de cuisson ne permettent pas d'éliminer toute l'humidité résiduelle dans la hotte à la fin de la cuisson. Nous recommandons, à titre préventif, d'appliquer une peinture anti-moisissure sur le pourtour de l'évidement du plafond



AC 250 121

Gaggenau Light

Bronze

Home Connect

Largeur 120 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage



Le prix comprend

1 télécommande

Accessoires d'installation

AA 010 811

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Inox

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AA 012 811

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Blanc

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

Accessoires en option

AA 200 110

1 filtre CleanAir

de remplacement avec fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage

AA 200 812/816 et AA 010 811 /

AA 012 811

AA 200 112

1 filtre à charbon actif

régénérant avec fort taux de réduction d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200 °C.

Pour module de recyclage AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Hotte de plafond Série 200

AC 250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Installation simple et rapide directement au plafond
- Remplacement facile des filtres
- Evacuation extérieure ou mode recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Puissance en évacuation :

458 / 933 m³/h.

56 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

419 / 637 m³/h.

63 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande livrée de série.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Témoin de saturation du filtre à graisse.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Filtres recouverts d'Aluminium massif anodisé Gaggenau Light Bronze.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Moteur orientable, sortie d'air possible des 4 côtés.

Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique 35,2 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse E.

Niveau sonore min. 41 dB / max. 56 dB position normale.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Contrôle et réglage à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation

Installation dans un faux-plafond.

La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance qui la sépare du plan de cuisson est supérieure à 120 cm car l'aspiration des vapeurs sera limitée. Pour atteindre la puissance d'aspiration optimale, il faut que la puissance d'aspiration représente 10 à 12 fois le volume de la pièce. L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.

Distance minimale entre la hotte et le module filtre externe : 100 cm.

En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

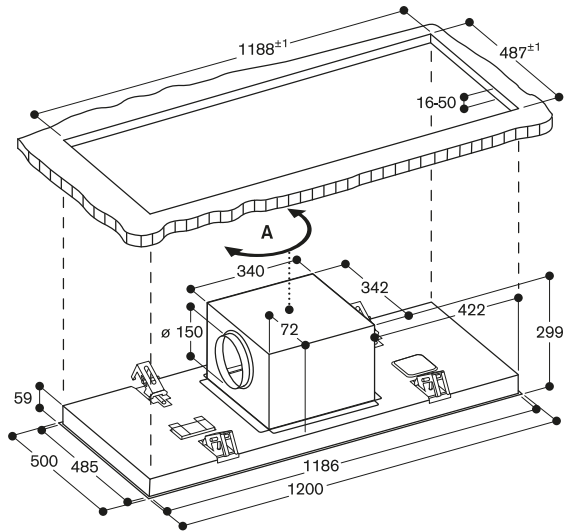
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 65 cm. Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique. Bien s'assurer durant l'installation de l'évacuation qu'aucun bord tranchant et aucun obstacle n'obstruent la conduite. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. Poids de l'appareil : env. 37 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 250 W.

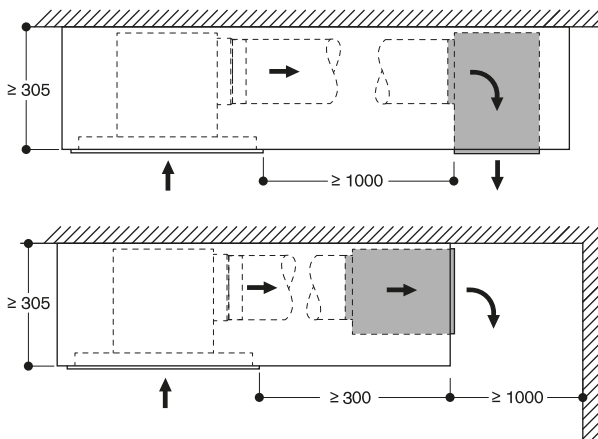
Câble de raccordement 1,3 m avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.
Mesures en mm

AC 250 avec module de recyclage de l'air



Mesures en mm



AL 400 122

Inox
Largeur 120 cm
Recyclage uniquement
Sans moteur
AL 400 192
Inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur



Accessoires d'installation obligatoires
Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé
AD 754 049

Pièce de connexion pour AL 400 à l'avant ou l'arrière
Métal galvanisé
Ø 150 mm, rond.

AD 854 050

Pièce de connexion pour AL 400 par en-dessous
Métal galvanisé
Ø 150 mm, plat.

Accessoires d'installation en option

AA 409 401

Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 90 cm. Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AA 409 431

Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 120 cm. Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AD 704 050

Collecteur d'air pour AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat.

Accessoires en option

AA 400 510

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Hotte de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 286.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.

2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules 2 x 10 W.
Intensité lumineuse: 400 lx.

Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.

Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations

AL 400 192 :
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR400142.

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique 45,5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage C.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :

La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation

AL 400 192 :
Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200. Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

Caissons moteurs correspondants voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269



- AR 400 142 (uniquement pour AL400192)



- AR 401 142 (uniquement pour AL400192)



- AR 403 122 (uniquement pour AL400192)



- AR 413 122 (pour AL400192 & AL400122)



- AR 410 110 (uniquement pour AL400122)

AL 400 122:

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200. Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.

La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.

Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique. Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.

Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431. Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.

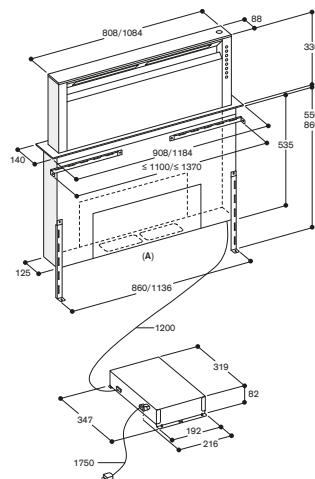
Si le conduit d'une hotte en mode évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 224 à 227.

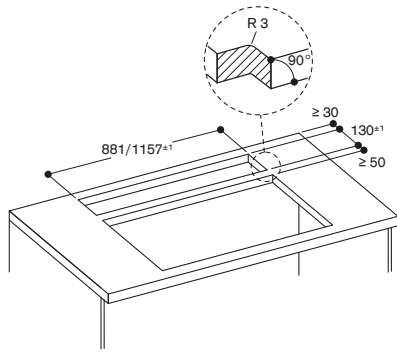
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 65 W.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Câble réseau 1,2 m.

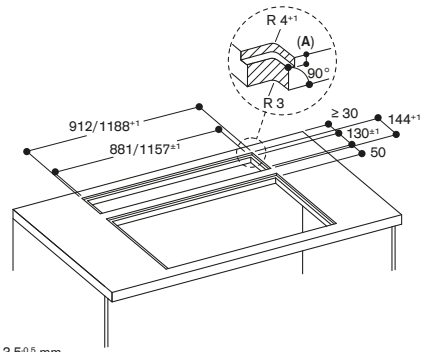


A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

Mesures en mm



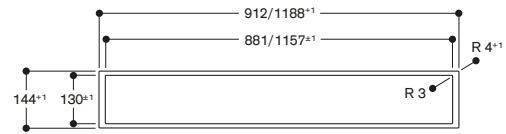
Mesures en mm



A: 3.5^{±0.5} mm

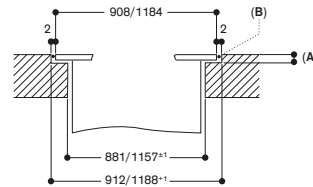
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

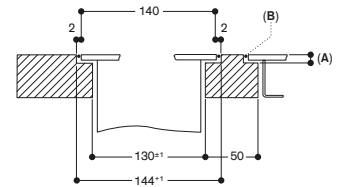
Coupe longitudinale



A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

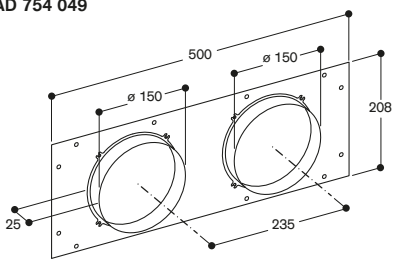
Coupe transversale



A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

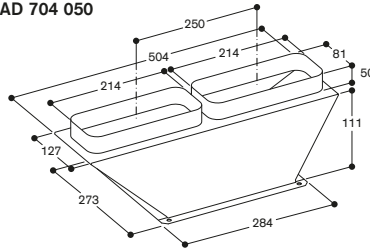
Mesures en mm

AD 754 049



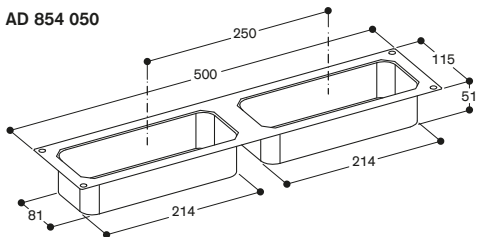
Mesures en mm

AD 704 050



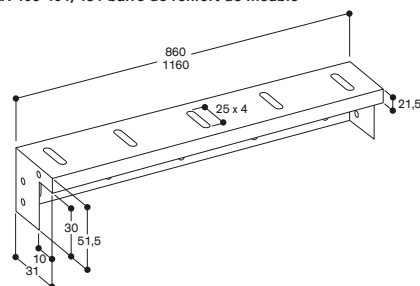
Mesures en mm

AD 854 050



Mesures en mm

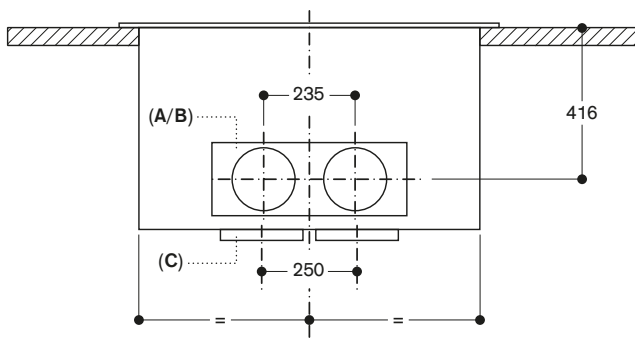
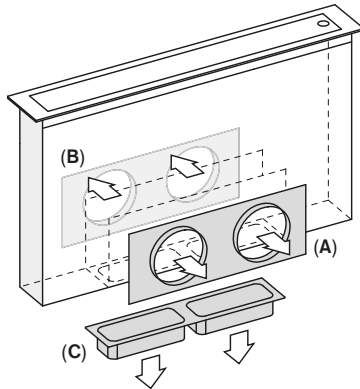
AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement aux gaines est possible par l'avant, par l'arrière ou par en-dessous. Les pièces de connexion correspondantes sont à commander selon la configuration d'installation.
- Une bonne étanchéité des gaines est importante pour éviter les fuites d'air. Elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 ou AD 990 091.
- L'utilisation des gaines PVC est possible lors de l'installation avec une table de cuisson gaz. La puissance maximale des tables de cuisson gaz est de 18 kW.
- Pour assurer une bonne performance d'aspiration de la AL 400 122, nous recommandons l'installation de 2 moteurs séparés. Cependant, la norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet pas l'installation de la hotte AL 400 122 en évacuation extérieure. La hotte AL 400 122 devra donc être installée avec 2 moteurs en recyclage.
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki et Vario Gril électrique doivent être placés au centre, par rapport à la hotte de plan de travail. Dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage est déconseillé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou au sol.
- Les accessoires de connexion doivent être commandés séparément et dépendent de la configuration d'installation.



- A : Raccordement par l'avant avec AD 754 049
B : Raccordement par l'arrière avec AD 754 049
C : Raccordement par en-dessous avec AD 854 050

Mesures en mm

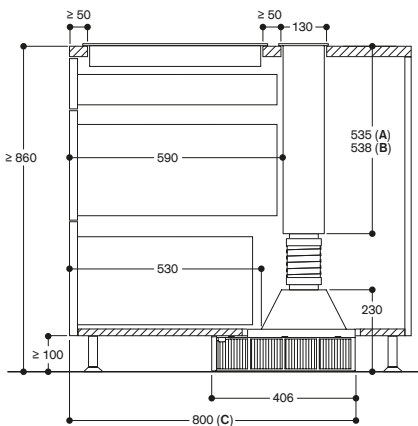
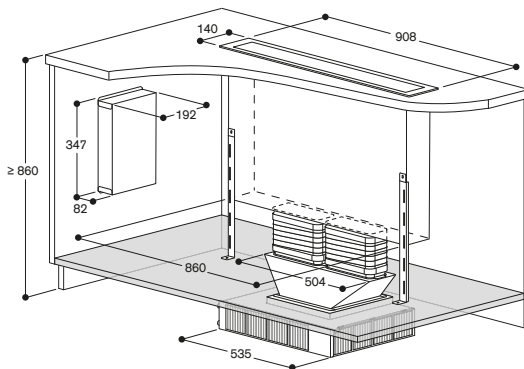
Configuration d'installation 1 AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage)

Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion par en-dessous)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)



- A : installation classique
B : installation à fleur de plan
C : 750 mm si hauteur du plan de travail min. 920 mm.

Mesures en mm

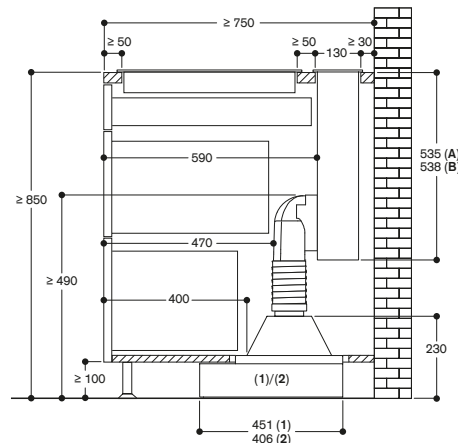
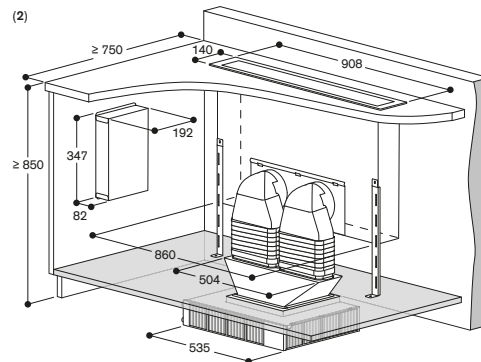
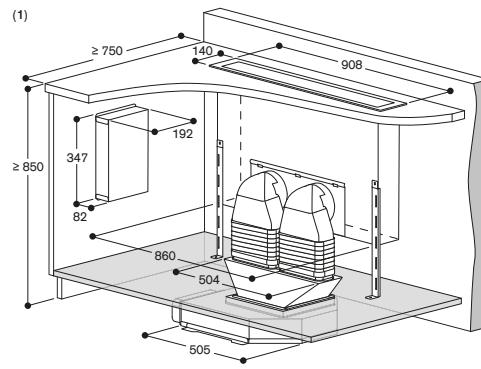
Configuration d'installation 2 AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)

Bon à savoir

- Le moteur peut être raccordé par l'avant ou l'arrière.
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Evacuation extérieure : dans l'exemple ci-dessous la sortie d'air se fait par le côté gauche ; il est également possible de le réaliser par le côté droit mais il faut faire attention aux mesures qui seront différentes.
- Merci de noter que l'installation peut également être réalisée avec des gaines en métal.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



- A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure ou recyclage avec moteur séparé :

- 1 : AR 403 122
2 : AR 413 122

Mesures en mm

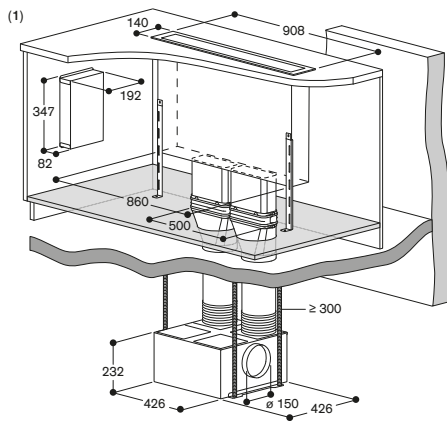
Configuration d'installation 3
AL 400 192 avec AR 400 142 (évacuation extérieure) –
Installation à la cave

Bon à savoir

- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisées avec des gaines en métal.
- Le nombre de gaines et de coudes dépend de la distance entre la hotte AL 400 et le moteur.

Liste des accessoires 1

- 1 x AR 400 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 1 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

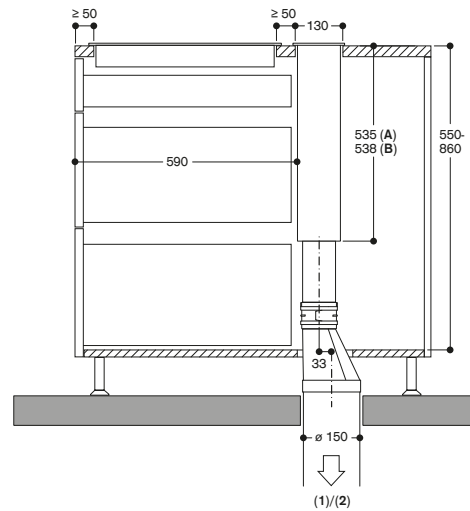
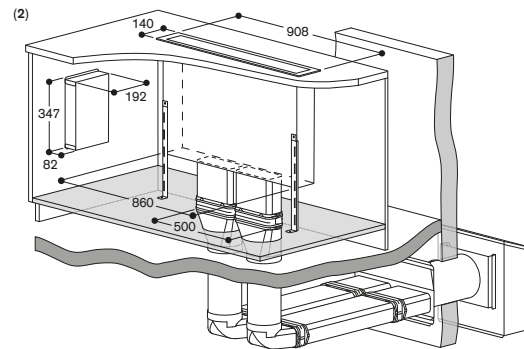


Mesures en mm

Configuration d'installation 4
AL 400 192 avec AR 401 142 (évacuation extérieure) –
Moteur installé sur le mur extérieur de la cave

Liste des accessoires 2

- 1 x AR 401 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 2 x AD 857 042 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x ou plus AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 1 x ou plus AD 857 010 (gaine plate)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 702 052 (tuyau télescopique de traversée murale)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure avec moteur séparé :
 1 : AR 400 142
 2 : AR 401 142

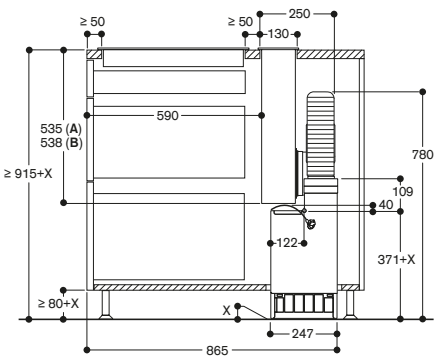
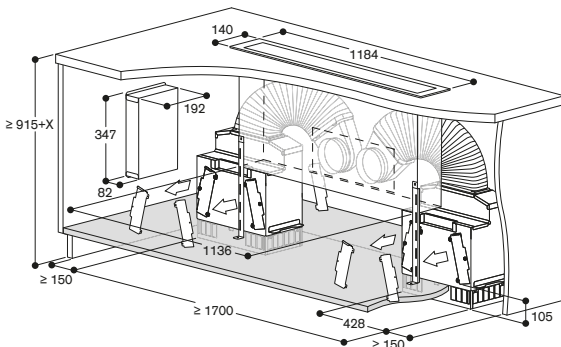
Mesures en mm

Configuration d'installation 5**AL 400 122 avec 2 x AR 410 110 (mode recyclage)****Bon à savoir**

- Les moteurs peuvent être raccordés par l'avant ou l'arrière.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 800 cm² - 400 cm² par moteur).
- Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisées avec des gaines en métal.

Liste des accessoires

- 2 x AR 410 110 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

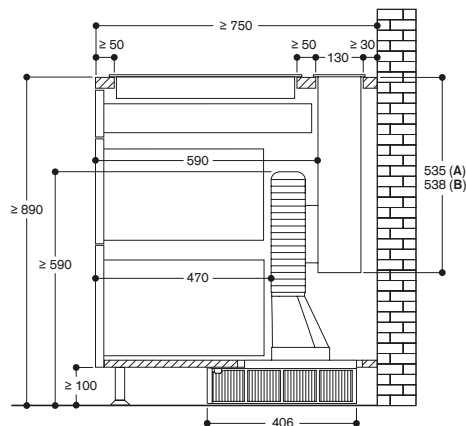
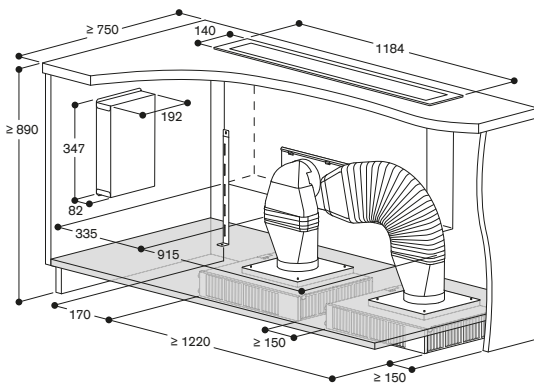


A : installation classique
B : installation à fleur de plan

Mesures en mm

Configuration d'installation 6**AL 400 122 avec 2 x AR 413 122 (mode recyclage)****Liste des accessoires**

- 2 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 2 x AD 857 041 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan

Mesures en mm



AL 200 180

Gaggenau
Black / Verre
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation obligatoires AA 200 910

Kit pour installation
AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte)

Gaggenau Black

AA 200 910

Kit pour installation du moteur à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.

VA 200 080

Kit d'installation pour une installation dans une seule découpe de plan de travail
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200 180
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation

AA 200 880

Module de recyclage de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir : fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

AA 200 882

Module de recyclage de l'air avec filtres à charbon actif régénérables: fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Accessoires en option

AA 200 100

Filtres à charbon CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880 et AA 200 890.

Hotte de plan de travail Série 200 AL 200

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Installation à fleur de plan
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 482 sans cadre 80 cm
- Panneau de verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par le panneau de verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

Eclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3m).

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 36.9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 39 dB / max. 62 dB position normale.

Conseils d'installation

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 482) ou de la Série 200 (CI 282 / CI 283), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 080 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 910 est nécessaire pour une installation classique.

La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.
Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.
Les distances suivantes doivent être respectées:
- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

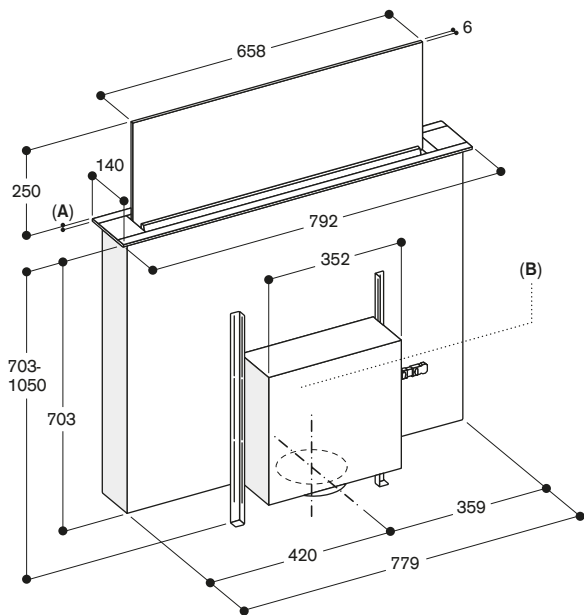
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Épaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 - 45 mm.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation.
Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.
Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1.3 m, avec prise.
Consommation en mode veille/display éteint: 0,4 W.

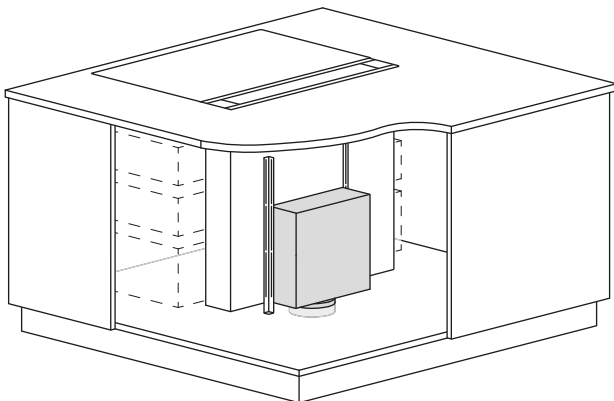
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



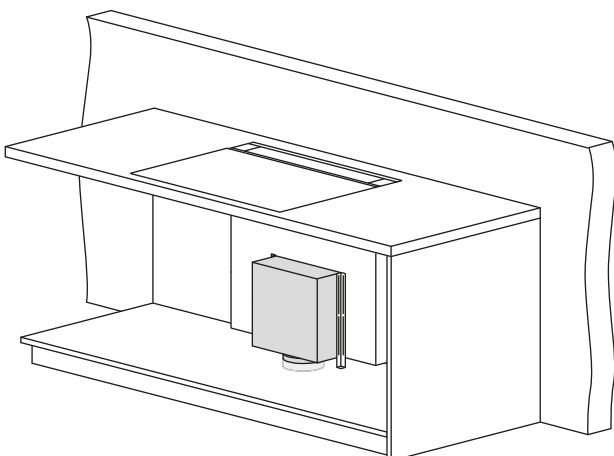
A: 5,5
 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3000 mm)
 Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Mesures en mm

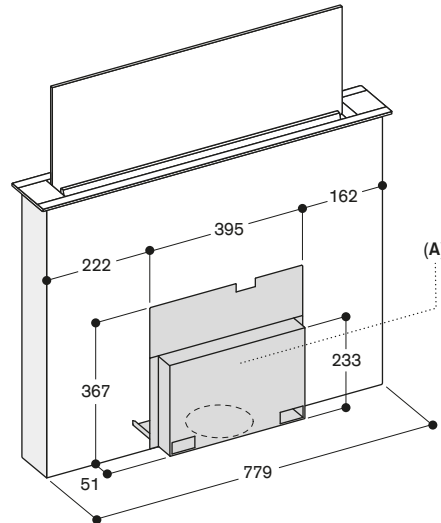
Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière



Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant



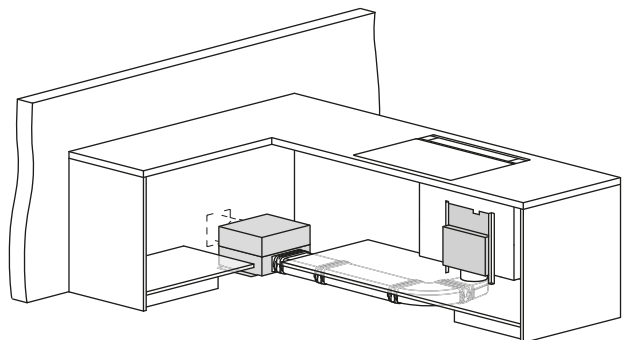
AL 200 180 avec AA 200 910



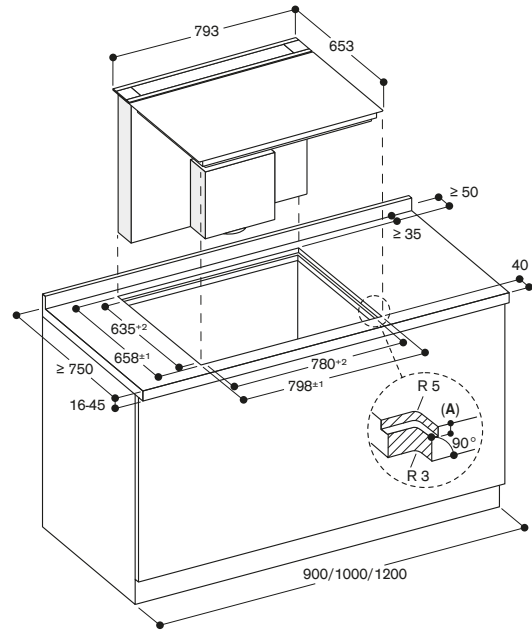
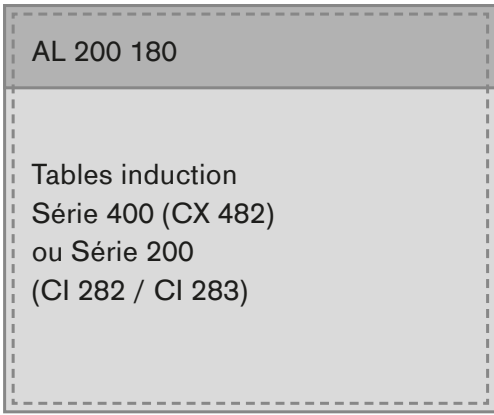
A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
 Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



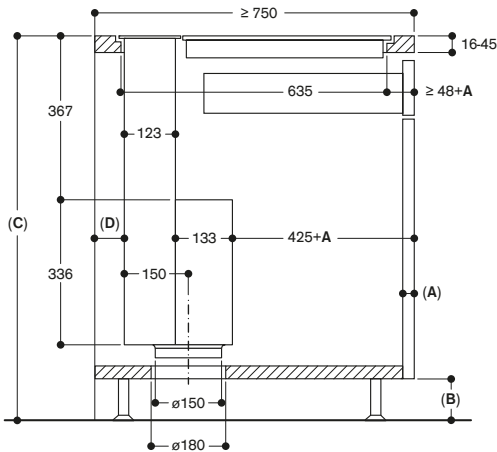
Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
 Installation à fleur de plan



A: $6.5^{+0.5}$ mm

Mesures en mm

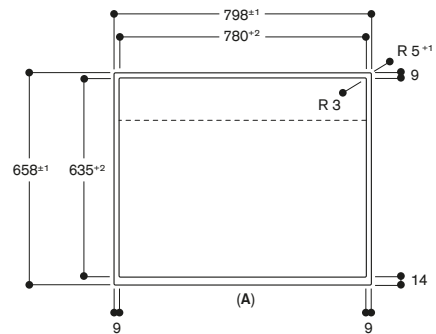
Vue latérale



- A: Epaisseur de la façade avant
- B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
- C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
- D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

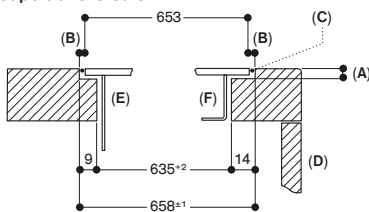
Vue de dessus



A: Avant

Mesures en mm

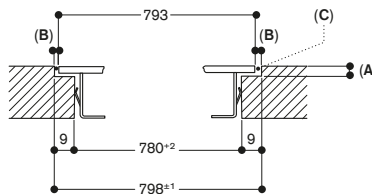
Coupe transversale



- A: $6.5^{+0.5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplissage avec du silicone
- D: Avant
- E: Hotte de plan de travail
- F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



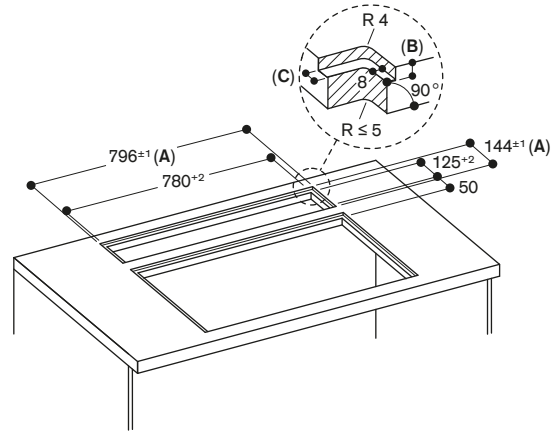
- A: $6.5^{+0.5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre
 dans 2 découpes séparées
 Installation à fleur de plan

AL 200 180

Tables induction
 Série 400 (CX 482 / VI 482)
 ou Série 200
 (CI 282 / CI 283)



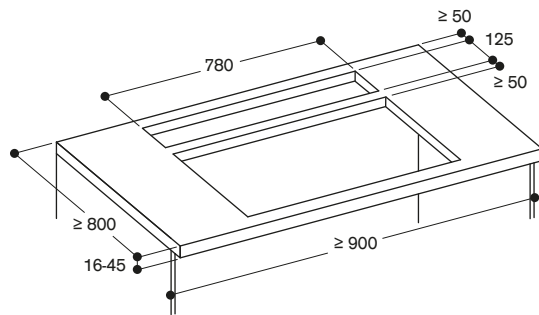
A: inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
 B: 5,5 mm
 C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées
 Installation classique

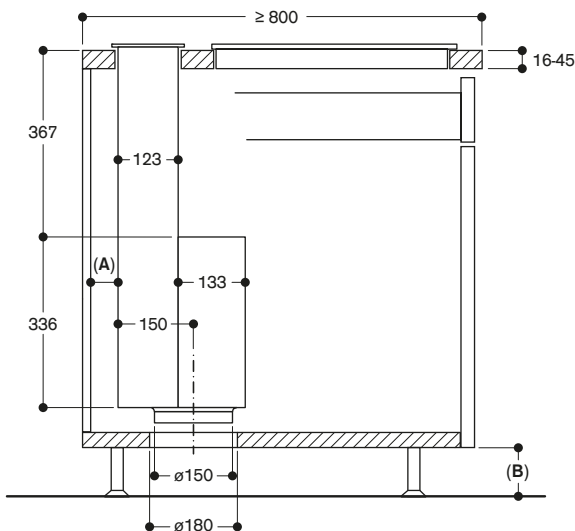
AL 200 180

Tables induction
 Série 400 (CX 482 / VI 482)
 ou Série 200
 (CI 282 / CI 283)



Mesures en mm

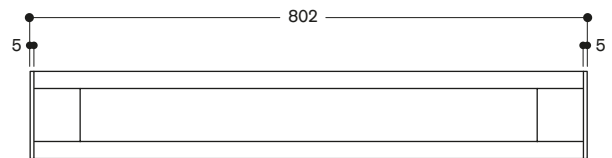
Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas
 B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm



AL 200 190

Gaggenau
Black / Verre
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation obligatoires AA 200 900

Kit pour installation
AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte)

Gaggenau Black

AA 200 910

Kit pour installation
du moteur à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.

VA 200 090

Kit d'installation
pour une installation dans une seule découpe de plan de travail
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200 190.
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation

AA 200 890

Module de recyclage
de l'air incluant les filtres à charbon
CleanAir : fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

AA 200 892

Module de recyclage
de l'air avec filtres à charbon actif régénérables: fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Accessoires en option

AA 200 100

Filtres à charbon
CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880 et AA 200 890.

Hotte de plan de travail Série 200 AL 200

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 492 sans cadre 90 cm
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de capture des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation:
519 / 833 m³/h
61 / 71 dB (A).
Puissance en recyclage:
472 / 620 m³/h
65 / 71 dB (A).

Caractéristiques

Eclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé
Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3 m).

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 37,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage.
Classe d'efficacité du filtre antigraisse C.
Niveau sonore min.41 dB/ max.62 dB position normale.

Conseils d'installation

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 492) ou de la Série 200 (CI 292), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 090 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas. Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 900 est nécessaire pour une installation classique.

La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.
Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.
Les distances suivantes doivent être respectées:
- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Épaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 mm (avec CX 492), 30 mm (avec VL 492) - max 45 mm.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation. Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m.

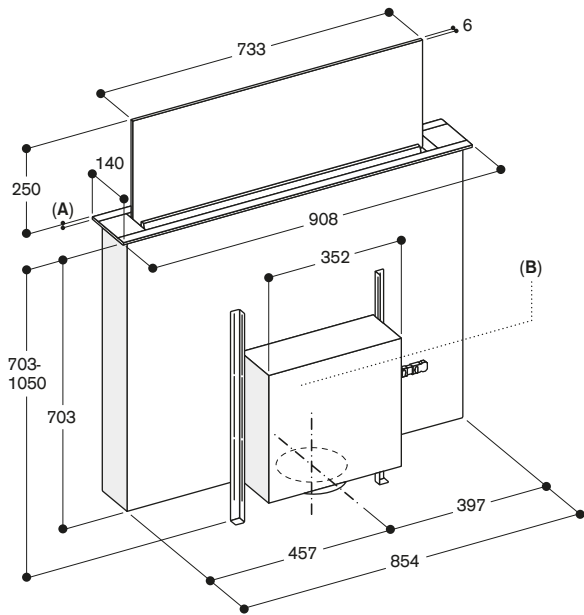
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1,3 m, avec prise.
Consommation Standby/Display éteint 0,4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

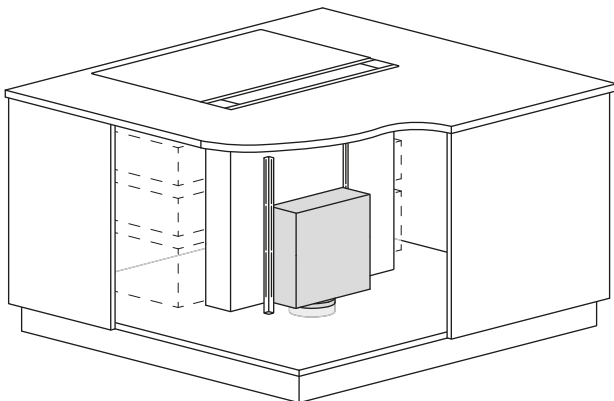
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



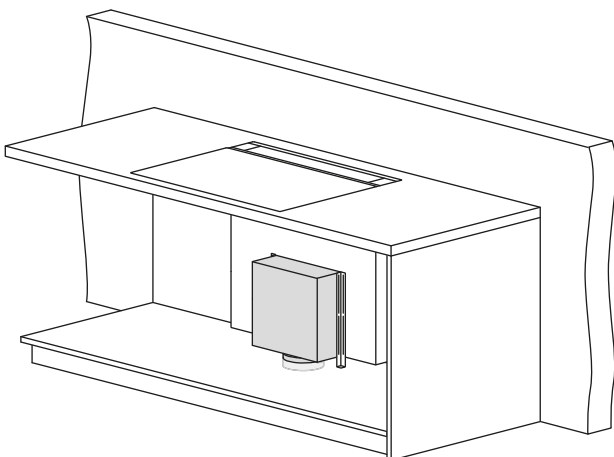
A: 5,5
 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3000 mm)
 Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Mesures en mm

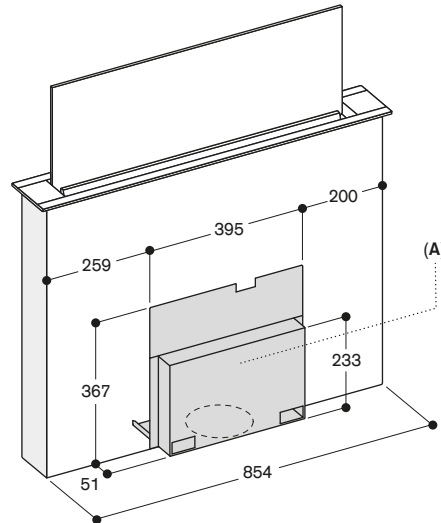
Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière



Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant



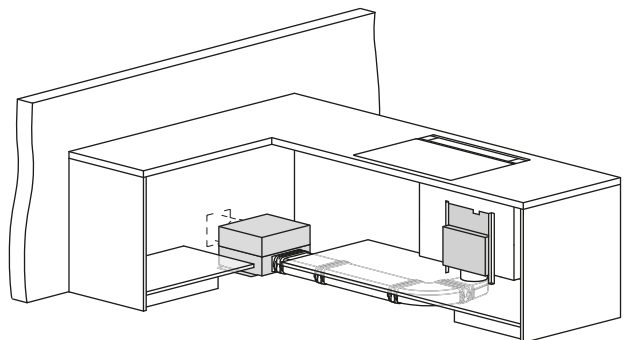
AL 200 190 avec AA 200 910

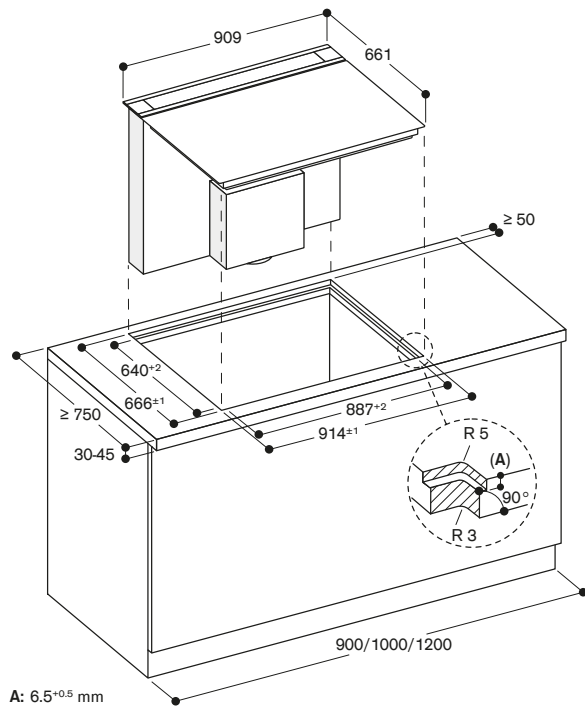
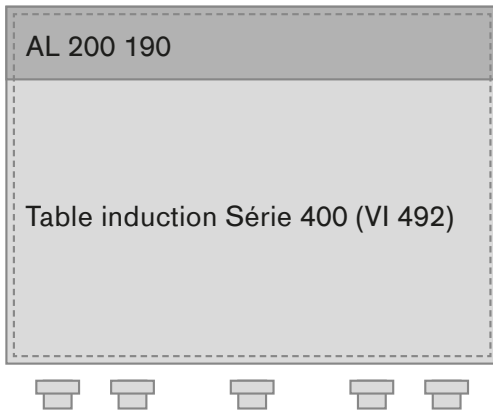


A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
 Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910

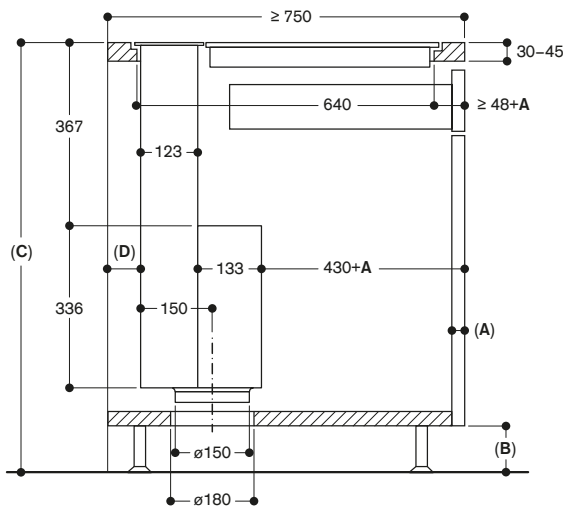




A: $6.5^{+0.5}$ mm

Mesures en mm

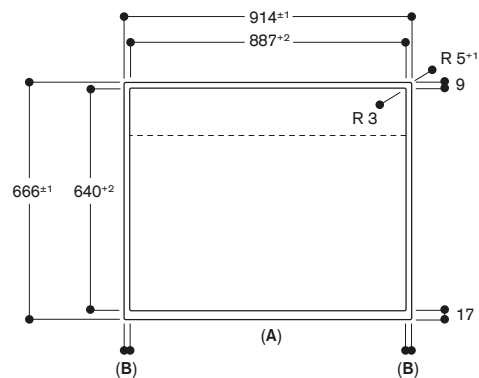
Vue latérale



- A: Epaisseur de la façade avant
- B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
- C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
- D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

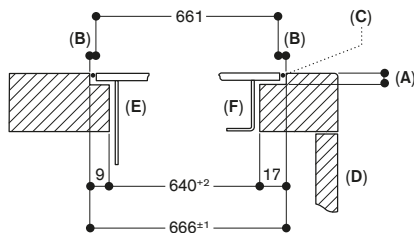
Vue de dessus



- A: Avant
- B: 13,5 mm

Mesures en mm

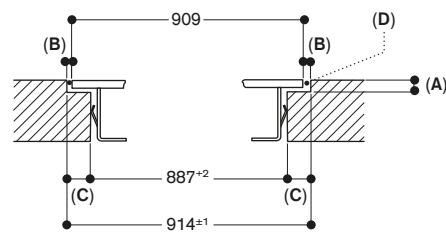
Coupe transversale



- A: $6.5^{+0.5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplissage avec du silicone
- D: Avant
- E: Hotte de plan de travail
- F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



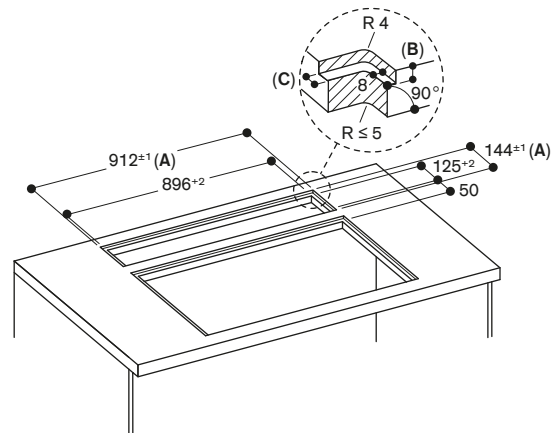
- A: $6.5^{+0.5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: 13,5 mm
- D: remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées
Installation à fleur de plan

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)



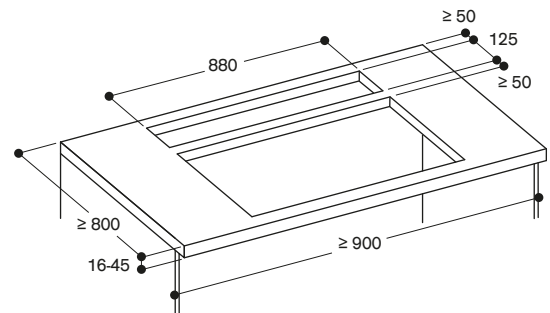
A: inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées
Installation classique

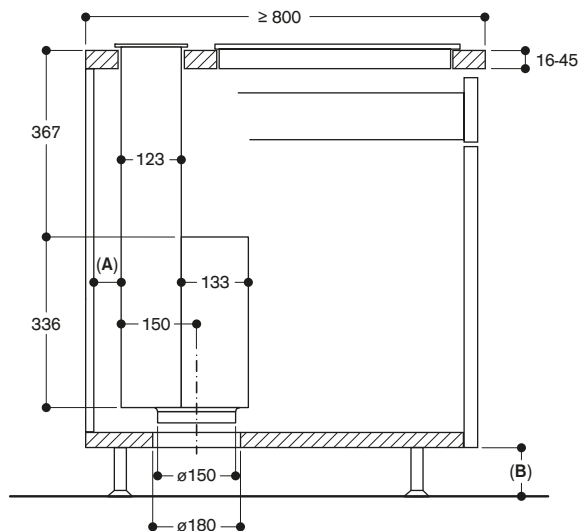
AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)



Mesures en mm

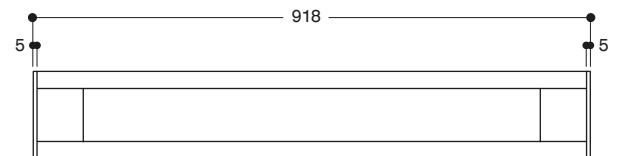
Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

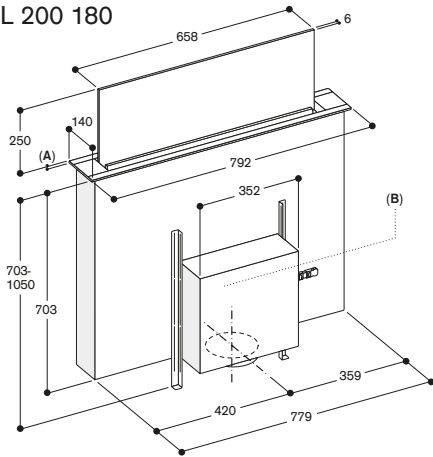
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

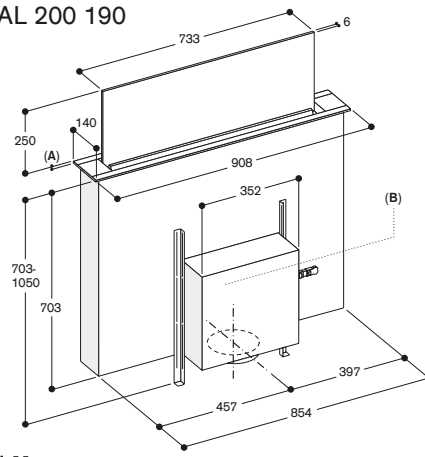
AL 200 180



A: 5,5 mm
 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3000 mm)
 Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Mesures en mm

AL 200 190

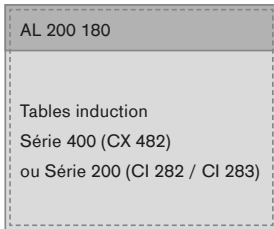


A: 5,5 mm
 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3000 mm)
 Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Mesures en mm

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe



Dimensions pour les découpes page 230

Accessoire d'installation	Kit installation VA 200 080
---------------------------	-----------------------------

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe



Dimensions pour les découpes page 234

Accessoire d'installation	Kit installation VA 200 090	Kit installation VA 200 090
---------------------------	-----------------------------	-----------------------------



Dimensions pour les découpes page 235

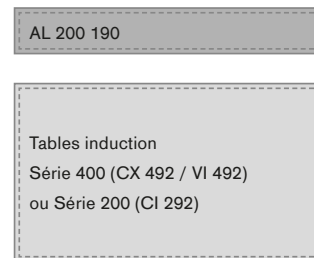
Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées



Dimensions pour les découpes page 231

Accessoire d'installation	-
---------------------------	---

Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

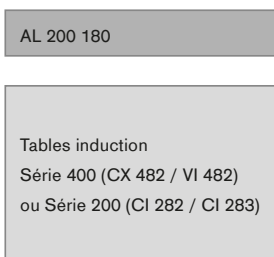


Dimensions pour les découpes page 236

Accessoire d'installation	-
---------------------------	---

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées

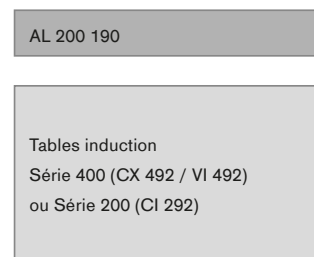


Dimensions pour les découpes page 231

Accessoire d'installation	Kit installation AA 200 900
---------------------------	-----------------------------

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées



Dimensions pour les découpes page 236

Accessoire d'installation	Kit installation AA 200 900
---------------------------	-----------------------------



VL 414 115*

Inox
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage Home Connect
Sans moteur (à commander selon configuration)
Sans Bouton de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000*

Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010*

Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040

Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200
Ø 150 mm plat.

AD 851 041

Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

VA 420 004

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

AA 400 510

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

AA 414 010

Défecteur d'air pour installation VL414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Vario Aérateur Série 400

VL 414

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 292.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément).
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.

Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.

Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.

Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.

Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.

Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 392.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.

Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique 40.4 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

Caissons moteurs correspondants voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Conseils d'installation

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482.

Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique. En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Merci de consulter les données d'installation.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 10 W.

Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

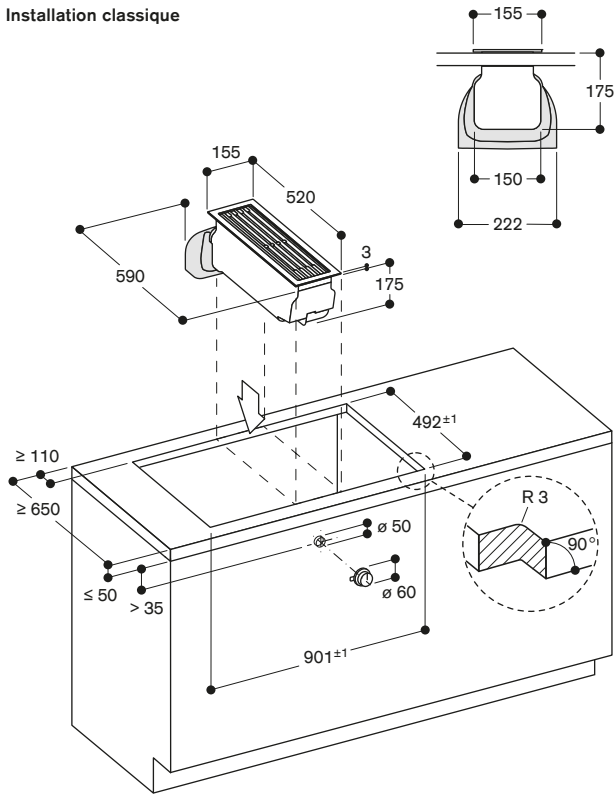
Prévoir un câble LAN.

Consommation Standby/Display éteint 0.2 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

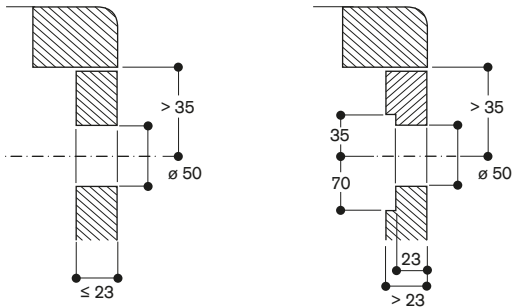
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation classique



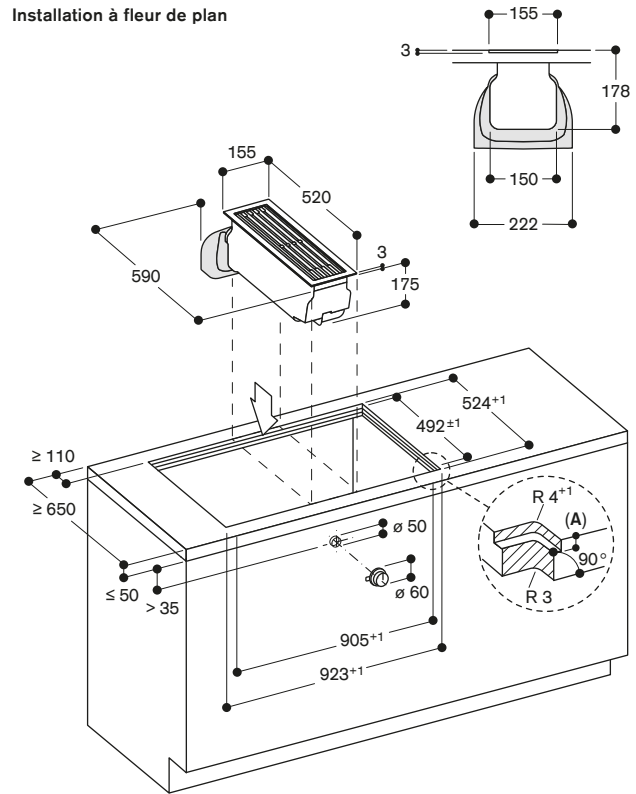
Mesures en mm

Montage du bouton de commande, installation classique



Mesures en mm

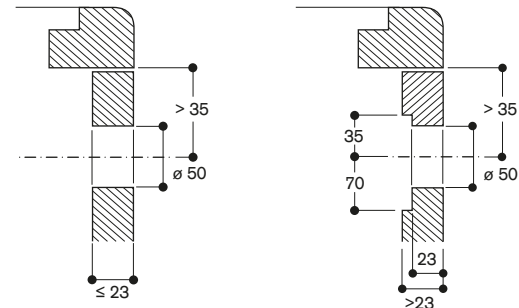
Installation à fleur de plan



A: 3,5^{-0,5} en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6,5^{+0,5} en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

Mesures en mm

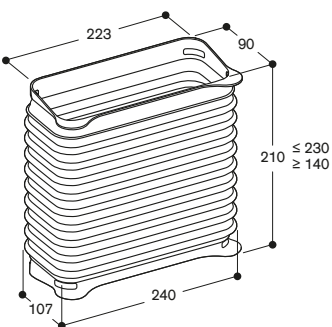
Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

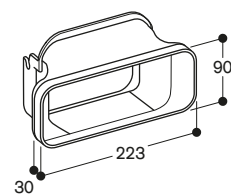
Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL 414 & VL 200, Ø 150 mm plat



Mesures en mm

AD 851 041: Pièce de connexion VL 414 & VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

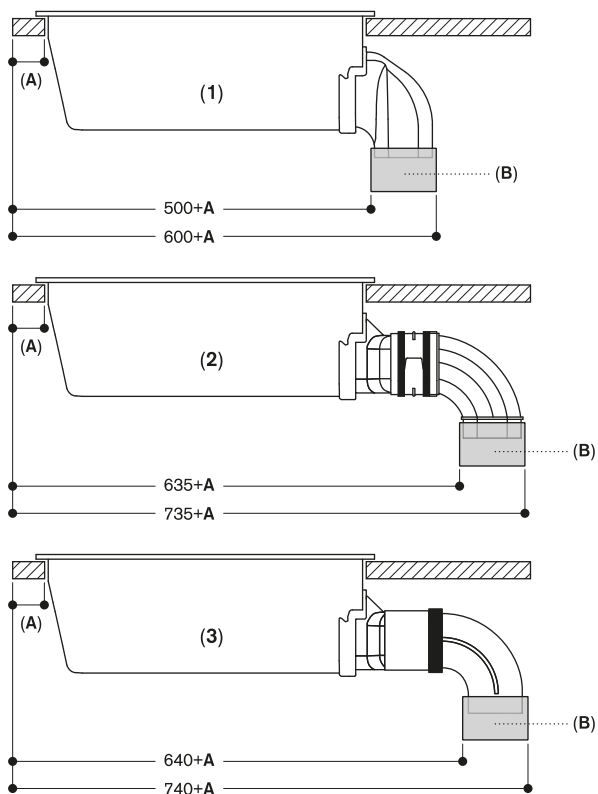


Mesures en mm

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l'arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l'emplacement des gaines et du moteur séparé.
Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation extérieure de l'air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



1 : Installation sortie directe

2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
- AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)

3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal:

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm

B : Pièce de connexion

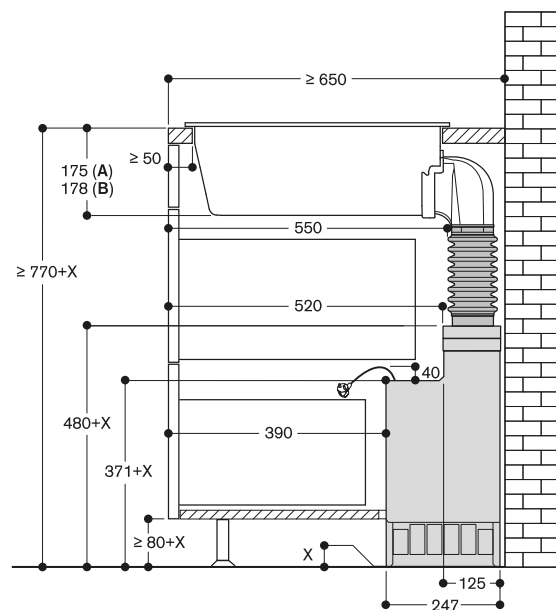
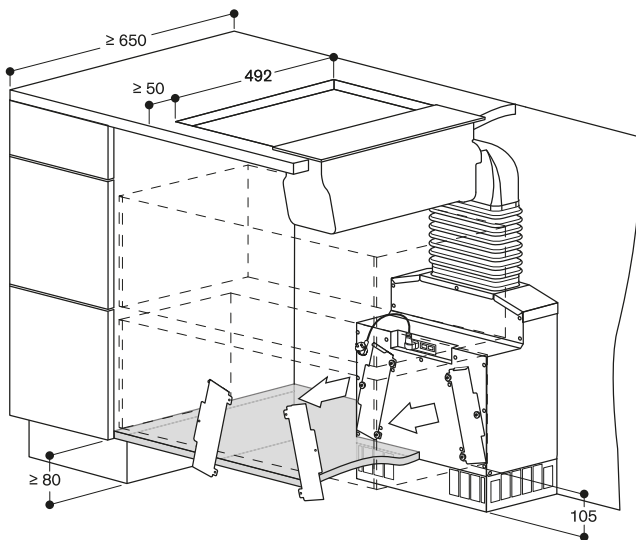
Mesures en mm

Configuration d'installation 1 (recyclage)**VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)****Bon à savoir**

- Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
- Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)



A : intégration classique

B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)

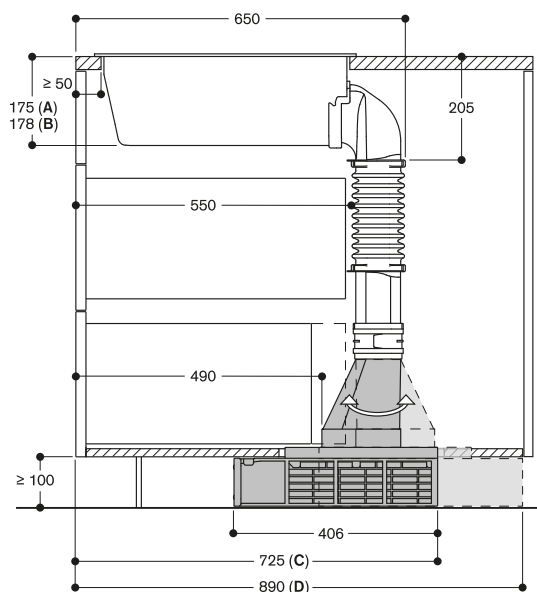
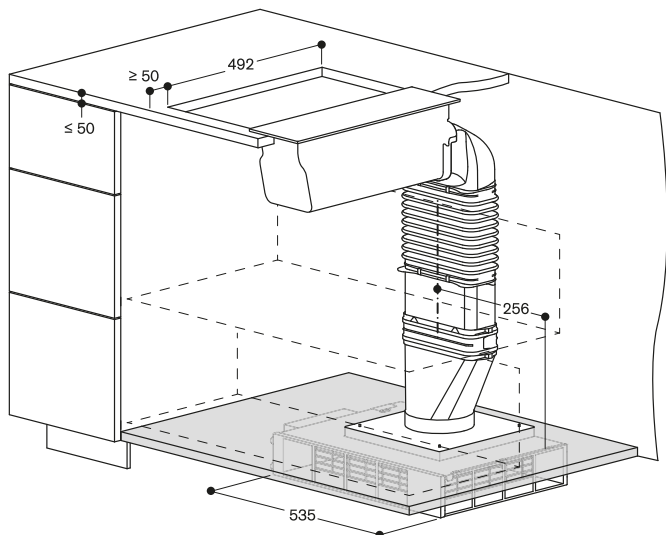
Mesures en mm

Configuration d'installation 2 (recyclage)**VL 414 avec AR 413 122 (moteur séparé – recyclage)****Bon à savoir**

- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)



A : installation classique

B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

C : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant

D : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Mesures en mm

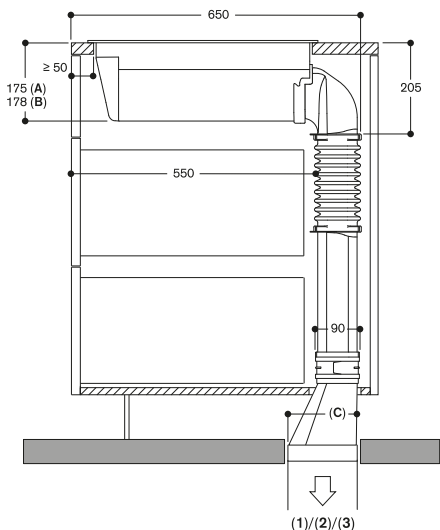
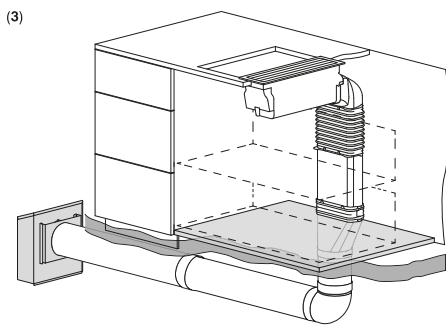
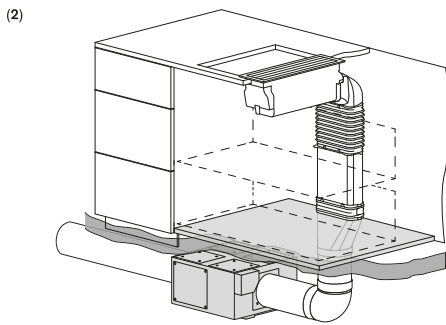
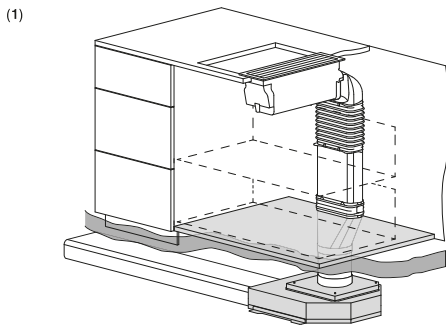
Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe VL 414 avec moteur séparé en évacuation extérieure – Installation dans la cave

Combinaison avec AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- Selon le choix du moteur 1 x AR 403 122 ou AR 400 142 ou AR 401 142 (moteur séparé – évacuation extérieure)



Moteur séparé en mode évacuation extérieure :

1 : AR 403 122
2 : AR 400 142
3 : AR 401 142

A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : 152,5

Mesures en mm

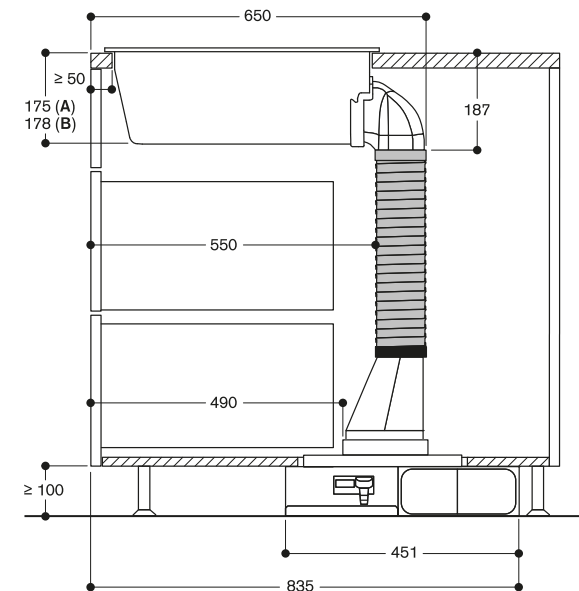
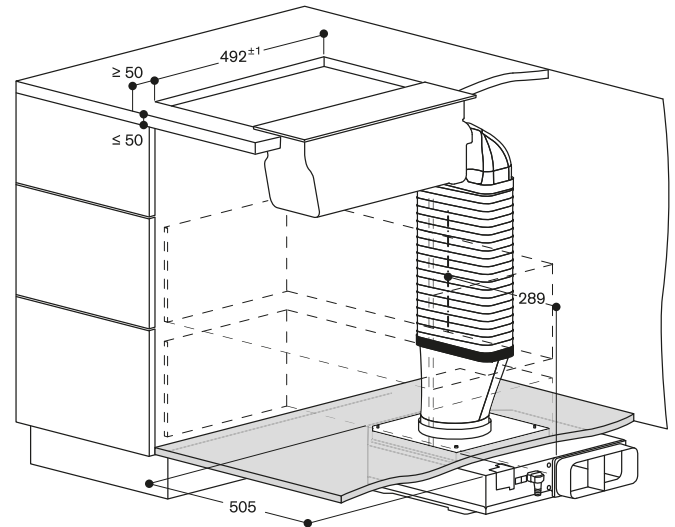
Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe – Métal VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.

La connexion est également possible par le côté gauche; attention aux mesures qui seront différentes.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/ronde)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation, aluminium)



A : installation classique

B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

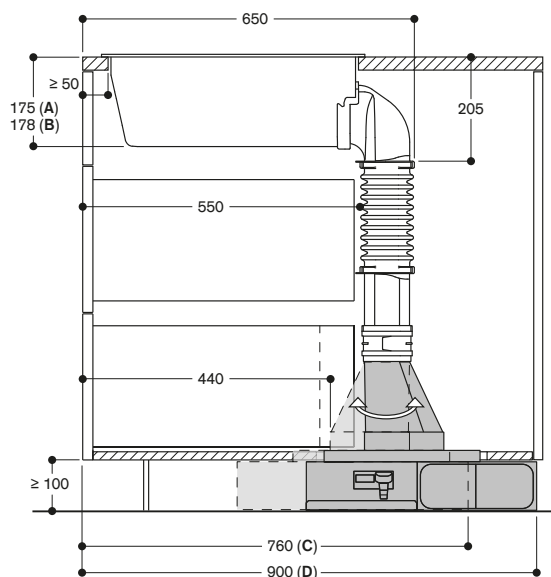
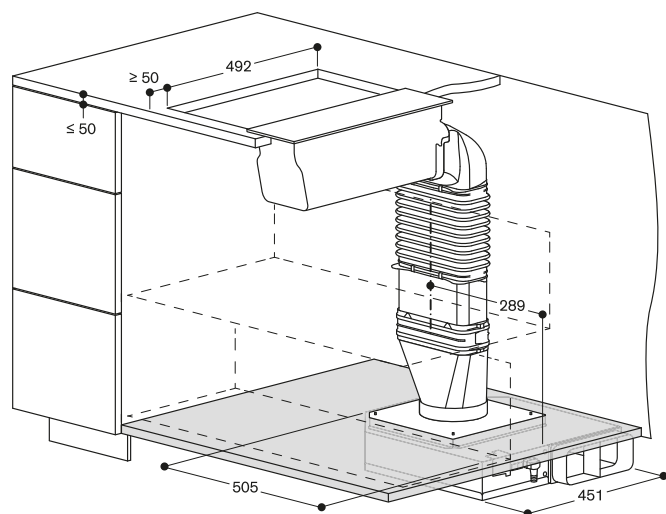
Mesures en mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit ou côté gauche.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



- A : installation classique
 B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
 C : sortie latérale côté gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
 D : sortie latérale côté droit. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

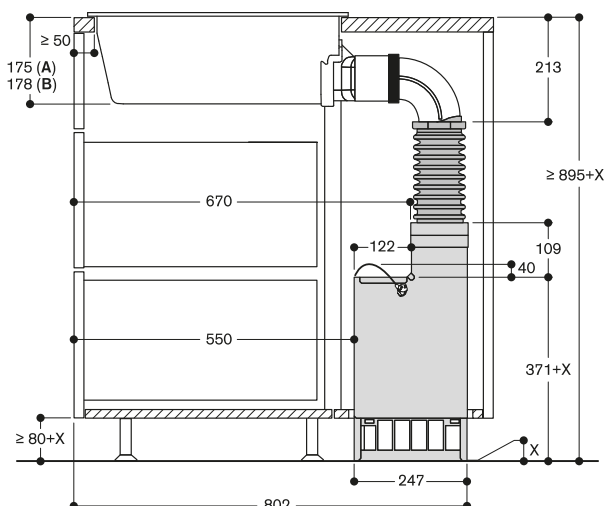
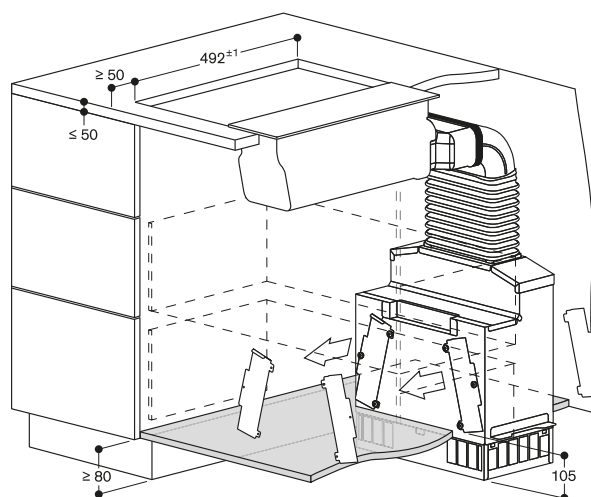
Mesures en mm

Configuration d'installation 6 (recyclage) – Installation avec extension – Métal VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)
Bon à savoir

- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
- Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)
- Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates, aluminium)



- A : installation classique
 B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Mesures en mm

Liste des appareils et accessoires (PVC)

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)



VL 200 120

Bandeau de commande noir
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur



Accessoires d'installation

AD 410 040

Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.

AD 851 041

Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.

VV 200 010

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson Série 200.

VV 200 020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson Série 200.

Accessoires en option

LS 041 001

Défecteur d'air pour installation VL 200 à côté d'appareils gaz.
Inox.

Vario aérateur de plan de cuisson Série 200

VL 200

- Combinable avec les autres appareils de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Appareil silencieux, notamment en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 293.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor, ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB / 71 dB position normale.

Conseils d'installation

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario gril électrique.
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 403 122, AR 400 142 et AR 401 142.

Caissons moteurs correspondants voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269



• AR 403 122



• AR 410 110



• AR 413 122



• AR 400 142



• AR 401 142

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement aux pages 246 à 249.

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm.

Le Vario gril électrique VR 230 et Vario gaz wok VG 231 doivent être placés entre 2 VL 200.

En cas d'installation d'un Vario gril électrique VR 230, le mode recyclage n'est pas recommandé.

Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.

En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.

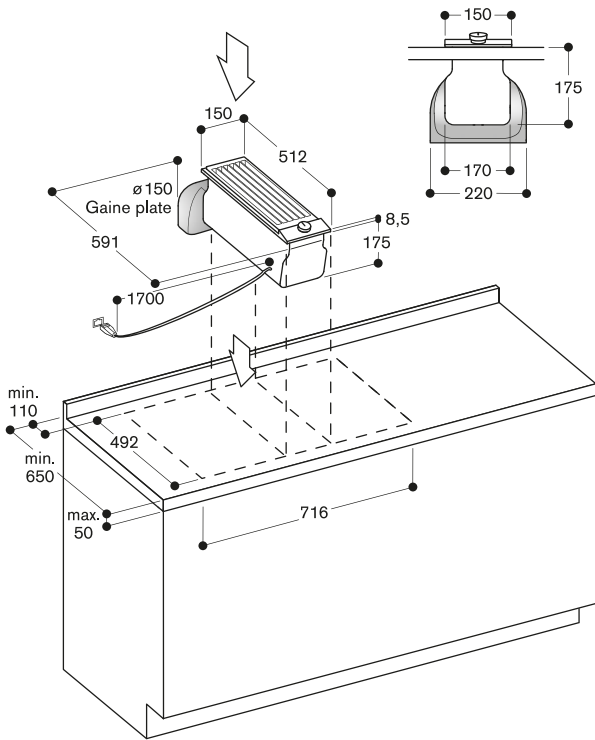
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 198 et 199.

Valeurs de raccordement

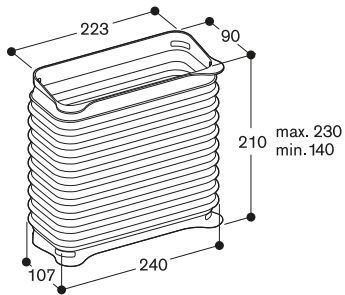
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

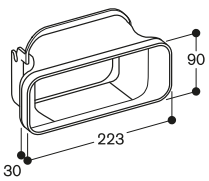


Mesures en mm

AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond

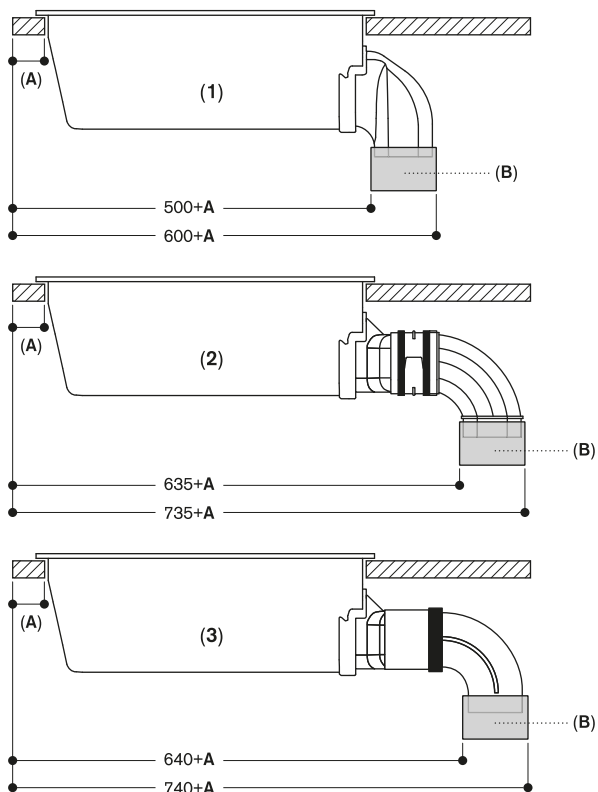


Mesures en mm

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 200

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Distance maximale entre le Vario aérateur et le caisson moteur : longueur du câble 1,7 m.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l'arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l'emplacement des gaines et du moteur séparé. Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation extérieure de l'air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



1 : Installation sortie directe

2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
- AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)

3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal :

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm

B : Pièce de connexion

Mesures en mm

Configuration d'installation 1 (recyclage)**VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)**

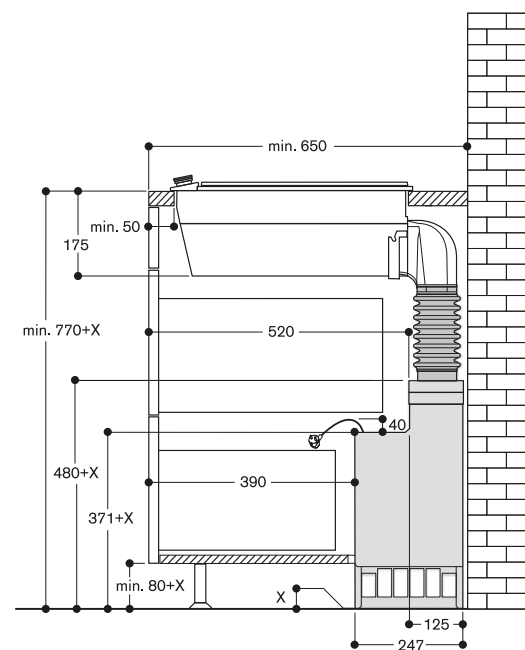
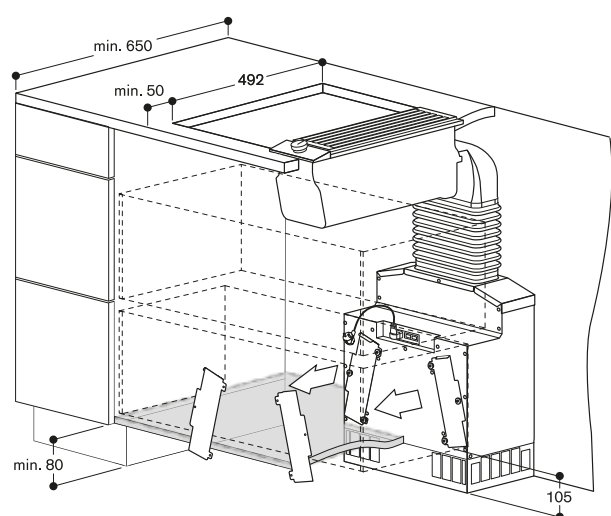
Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm, accès aux filtres pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant.

Bon à savoir

- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des accessoires

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)



Mesures en mm

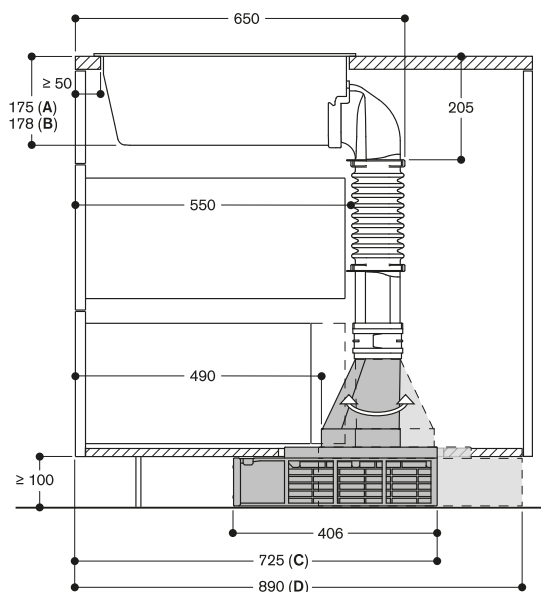
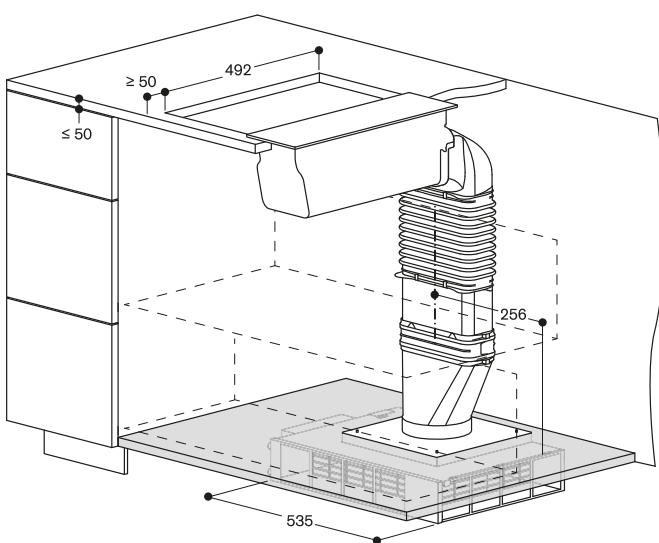
Configuration d'installation 2 (recyclage)
VL 200 avec AR 413 122 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir

- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)



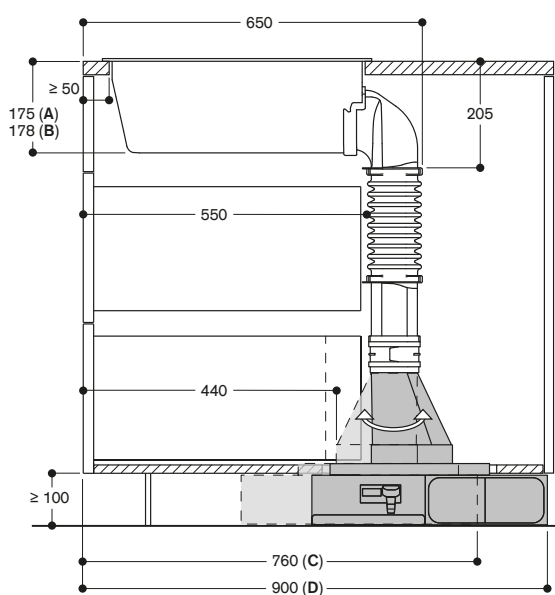
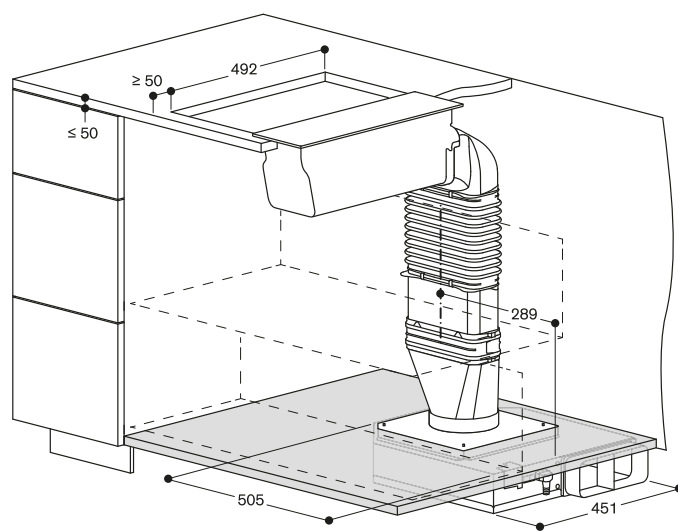
- A** : installation classique
- B** : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
- C** : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
- D** : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Mesures en mm

Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure)
VL 200 avec AR 403 122

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)



- A** : installation classique
- B** : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
- C** : évacuation extérieure vers la gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant.
- D** : évacuation extérieure vers la droite. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière.

Mesures en mm

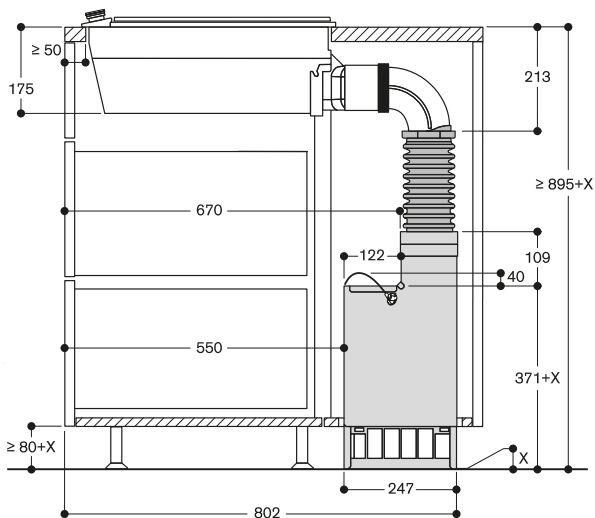
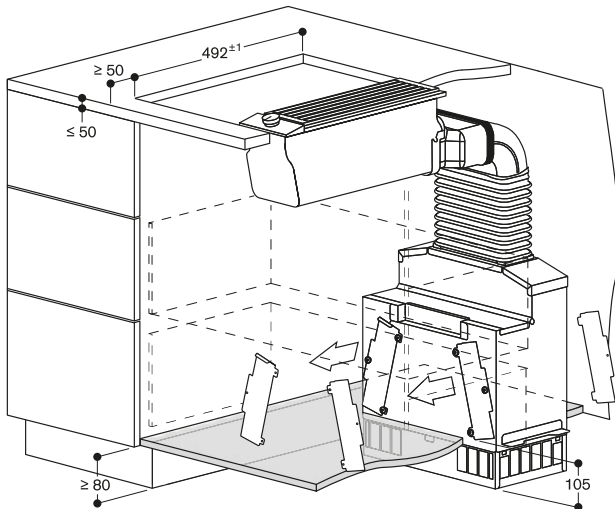
Configuration d'installation 4 (recyclage) – Métal VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir

- Installation îlot, accès pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant ou l'arrière.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir. Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).
- Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC.

Liste des accessoires (métal)

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates, aluminium)



Liste des accessoires (PVC)

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)

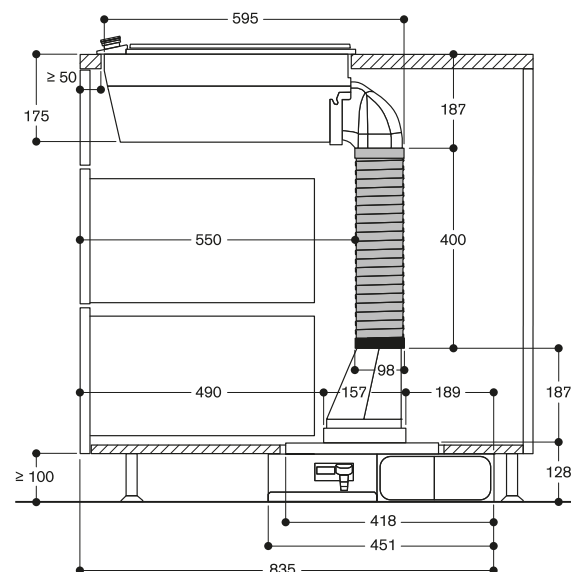
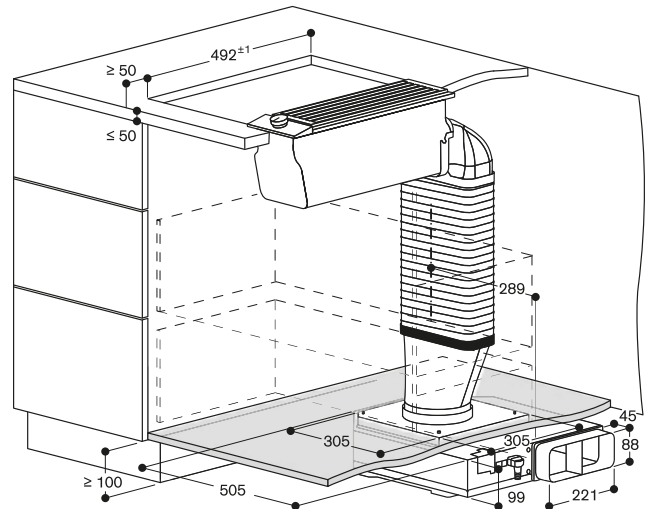
Mesures en mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) – Métal VL 200 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation, aluminium)



Mesures en mm



AI 240 191

Inox avec bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée de série avec kit de montage et cheminée



Accessoires d'installation

AA 200 816

Module de recyclage avec filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour le recyclage de l'air.

AD 200 326

Rallonge de cheminée
Inox

Longueur : 1100 mm.

AD 220 396

Collerette de finition pour cheminée
Inox.

AD 223 346

Rallonge pour kit de montage 500 mm
Pour une hauteur de cheminée 1100 – 1500 mm. La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.

Accessoires en option

AA 200 110

1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811.

AA 200 112

1 filtre à charbon actif régénérable, avec un fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois au four à 200°C.
Pour module de recyclage
AA 010 811 / AA 012 811.

Hotte décorative îlot Série 200

AI 240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Puissance en évacuation :
641 / 988 m³/h.
64 / 72 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
446 / 530 m³/h.
69 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.
Puissance des ampoules 4 x 3 W.
Eclairage 650 lx avec intensité variable en continu.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.
Clapet anti-retour livré de série.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique
48,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 43 dB / max. 64 dB position normale.

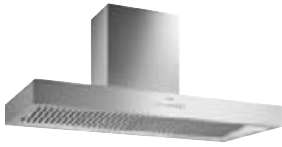
Conseils d'installation

La livraison comprend le kit de montage ainsi que la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 674 à 854 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200 326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD 223 346".
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Le module de recyclage de l'air avec filtre CleanAir peut être installé sur la cheminée télescopique.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 272 W.
Câble 1,3 m avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



AW 442 120

Inox
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée



Accessoires d'installation obligatoires

AD 442 012

Cheminée inox pour évacuation

Longueur: 620 mm.

AD 442 022

Cheminée inox pour évacuation

Longueur: 860 mm.

AD 442 112

Cheminée inox pour recyclage

Longueur: 620 mm.

AD 442 122

Cheminée inox pour recyclage

Longueur: 860 mm.

Accessoires d'installation en option

AA 442 810

Module de recyclage incluant 2 filtres à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.

Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA 400 510

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.

AA 442 110

2 Filtres CleanAir de remplacement pour module de recyclage AA 442 810.

AD 442 392

Collerette de finition pour cheminée
Inox.

Hotte murale Série 400

AW 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor. Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules 4 x 10 W. Intensité lumineuse 1010 lx.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration AW 442 120 avec le moteur AR 400 143.

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.

Consommation énergétique 48,1 kWh/an.

Classe d'efficacité du moteur A.

Classe d'efficacité d'éclairage B.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min./max 47 dB - 64 dB.

Conseils d'installation

Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 291.

La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Deux longueurs de cheminée disponibles en fonction de la hauteur de la pièce.

Le moteur déporté AR 400 143 est idéal pour une installation peu encombrante pour AW 442.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.

Caissons moteurs correspondants

voir pages 264 - 265 - 266



• AR 400 142



• AR 400 143



• AR 401 142

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.

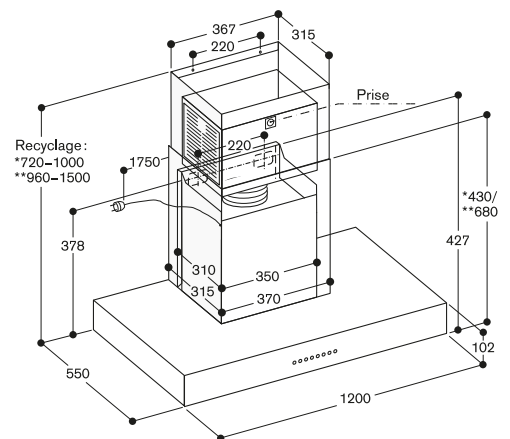
En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.

Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet. En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 40 W.

Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.

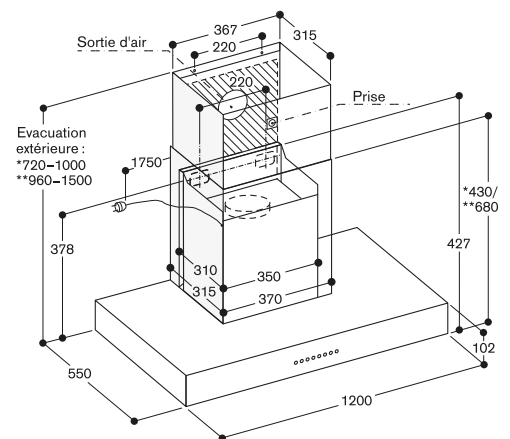


* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.

** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.

Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.

** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.

Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Configuration d'installation

1 x AW 442 avec AR 400 143

Tuyau rond, Ø150 mm

Bon à savoir

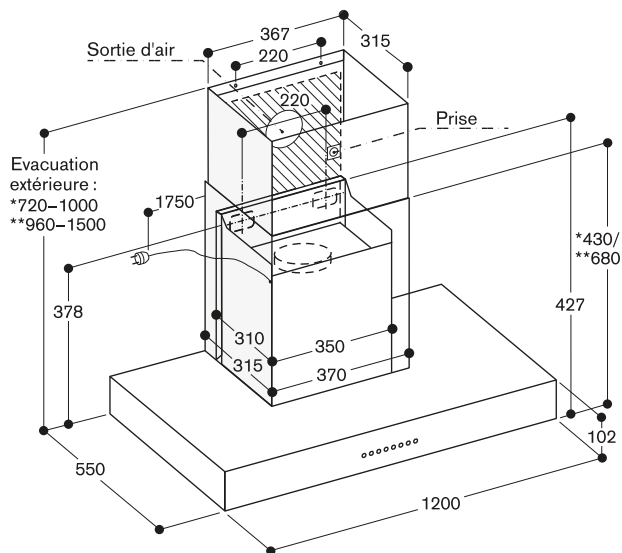
- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AW 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.

Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)

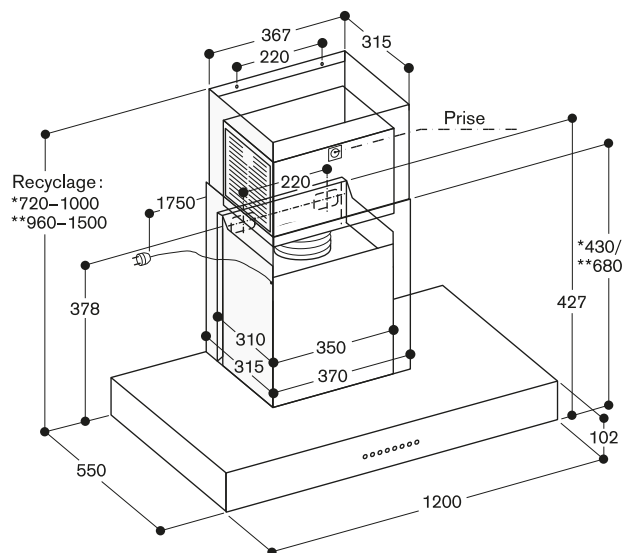
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 022 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150 mm), selon hauteur sol-plafond
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)

Liste des accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 112 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 122 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 ** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
 Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 ** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
 Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

Mesures en mm



AW 240 191

Inox avec bandeau
en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée de série avec kit de montage
et cheminée



Accessoires d'installation

AA 200 812

Module de recyclage
avec filtre à charbon CleanAir avec
un fort taux de réduction des odeurs
et désactivation des allergènes.
Durée de vie plus longue du filtre
CleanAir.
Pour le recyclage de l'air.

AD 200 322

Rallonge de cheminée

Inox

Longueur : 1000 mm.

AD 200 392

Collerette de finition
pour cheminée
Inox.

Accessoires en option

AA 200 110

1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort
taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 /
AA 012 811.

AA 200 112

1 filtre à charbon actif
régénérable, avec un fort taux de
réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérable
jusqu'à 30 fois au four à 200°C.
Pour module de recyclage
AA 010 811 / AA 012 811.

Hotte décorative murale Série 200

AW 240

- Hotte en inox avec bandeau avant
en verre assorti aux fours de la
Série 200
- Capture des vapeurs très efficace
grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe
en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés
avec fort taux d'absorption des
graisses
- Fonction Automatique contrôlée
par Sensor, adapte la puissance
d'aspiration au volume des vapeurs
de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec
variateur d'intensité réglable pour
un éclairage optimal du plan de
cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.

Puissance en évacuation :
618 / 970 m³/h.

64 / 73 dB (A) re 1 pW.

51 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Puissance en recyclage :
383 / 476 m³/h.

69 / 74 dB (A) re 1 pW.

56 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.

Fonction Automatique avec
temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à
graisse.

Indicateur de saturation du filtre à
charbon actif.

Filtres anti-graisse en inox perforés,
lavables au lave-vaisselle.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K),
avec variateur d'intensité en continu.

Couleur de l'éclairage dans différents
tons blancs (2700 - 5000 Kelvin)

pouvant être réglée via Home Connect.

Puissance des ampoules 3 x 3 W.

Eclairage 551 lx avec intensité variable
en continu.

Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un
fonctionnement silencieux.

Flux d'air de la zone de collecte des
vapeurs optimisé, grâce à l'installation
en retrait des filtres anti-graisse.

Clapet anti-retour livré de série.

Système de fixation rapide pour un
montage et un alignement facile.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique
44,5 kWh/an.

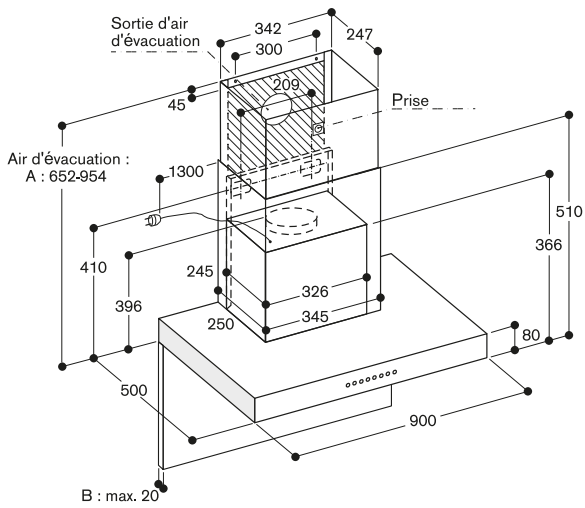
Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse B.

Niveau sonore min. 44 dB / max. 64 dB
position normale.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une
échelle de classification de A+++ à D.

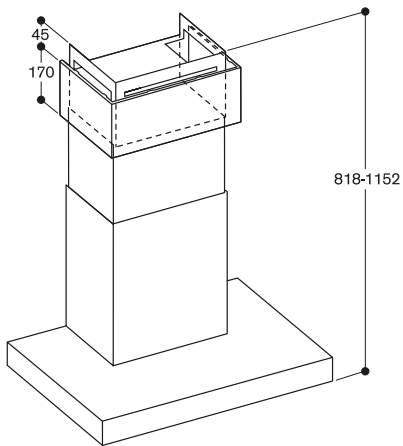


A : adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m ;
 les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur
 de la cheminée de 1,60 m.

B : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

Mesures en mm

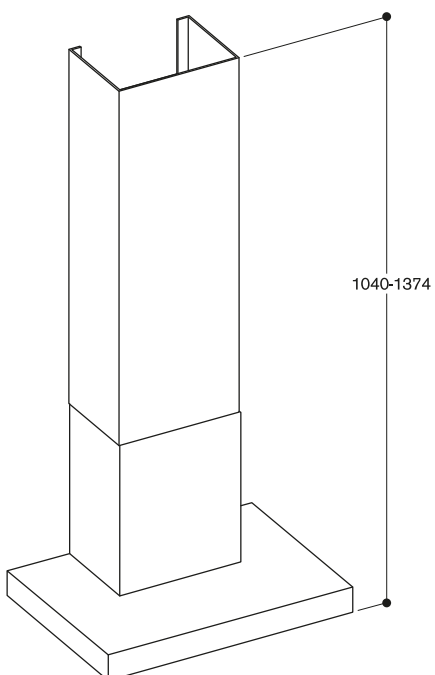
AW 240 avec AA 200 812



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m,
 indications pour une installation à 1,60 m du sol,
 à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AW 240 avec AD 200 322



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ;
 indications pour une installation à 1,60 m du sol,
 à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



AW 250 192

Panneau en verre
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Livrée sans cheminée - à commander
si évacuation extérieure



Accessoires d'installation

AD 200 012

Cheminée inox
pour évacuation extérieure
Longueur 573-843 mm

Accessoires en option

AA 250 112

2 filtres à charbon
actif régénérables, avec un fort taux
de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérables
jusqu'à 30 fois au four à 200°C.

AA 250 113

2 filtres à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort
taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.

Hotte décorative murale Série 200 AW 250

- Le panneau écran vapeur incliné libère l'espace au-dessus de la table de cuisson
- Livrée de série en mode recyclage avec filtre à charbon actif
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en évacuation :
529 / 990 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
461 / 670 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation des filtre anti-graisse et charbon actif.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau.
2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs et molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollens en suspension dans l'air et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 519 lx.

Eclairage indirect LED (3000 K), variable.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Cadre intérieur facile d'entretien.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 36,7 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 43 dB / max. 57 dB position normale.

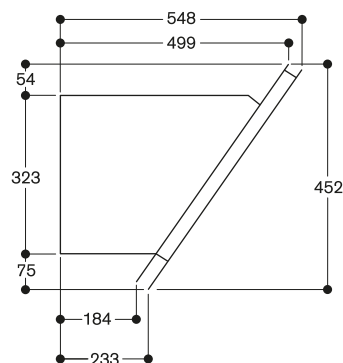
Conseils d'installation

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.
Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est obligatoire et à commander séparément.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 45 cm.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 270 W.
Câble 1,3m avec prise.
Consommation Standby/Display éteint 0,5W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

Vue latérale

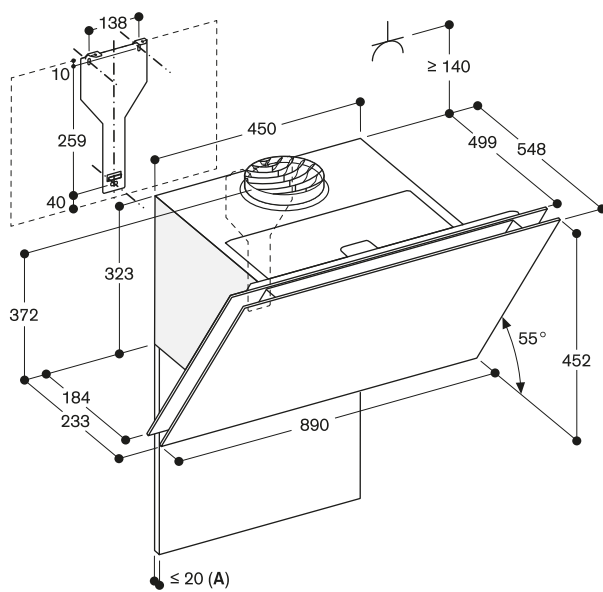


Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Mode recyclage

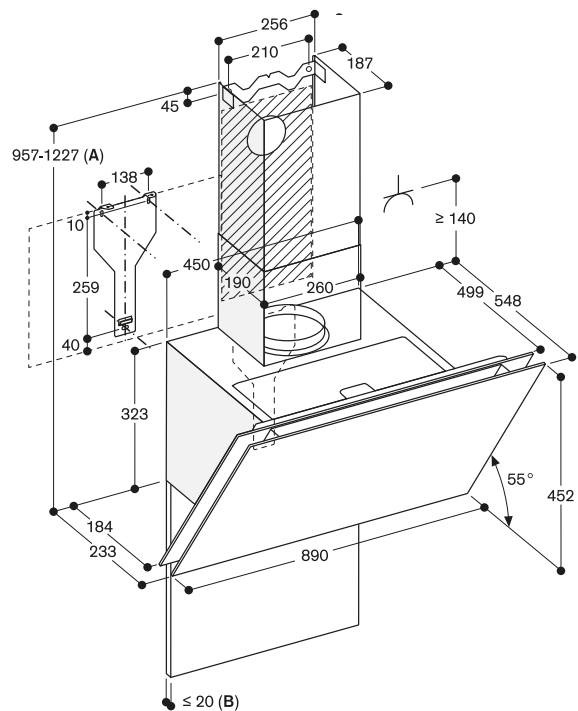


A: Tenir compte de l'épaisseur maximum du panneau arrière.

⚡ Prise

Mesures en mm

Evacuation extérieure

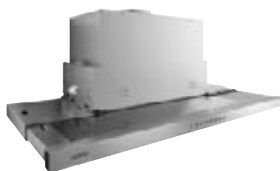


A: Echappement

B: Tenir compte de l'épaisseur maximum du panneau arrière.

⚡ Prise

Mesures en mm



AF 210 192

Bandeau inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

AF 210 162

Bandeau inox
Largeur 60 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation

AA 211 812

Module de recyclage comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes. Pour le recyclage de l'air.

AA 210 460

Cadre abaissant pour hotte tiroir 60 cm
A combiner avec les hottes tiroir Série 200.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

Pour montage dans une armoire supérieure.

AA 210 491

Kit de montage pour installation des hottes tiroir Série 200 dans une armoire supérieure de largeur 90 cm.

Montage gauche/droite dans meuble haut.

Le Kit de montage n'est pas nécessaire en cas d'installation du cadre abaissant AA 210 492.

AA 210 492

Cadre abaissant pour hotte tiroir 90 cm.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

Accessoires en option

AA 210 110

1 filtre à charbon CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes. Pour module de recyclage AA 211 812.

Hotte tiroir Série 200

AF 210

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Puissance d'aspiration élevée
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre
- CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieux et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils 90 cm.

Puissance en évacuation:
517 / 965 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
506 / 876 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils 60 cm.

Puissance en évacuation:
515 / 953 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
497 / 885 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

Commandes en façade.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 3 x 1,5 W.
Intensité lumineuse: 355 lx.
Commande de l'éclairage séparée.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Le moteur se met en route lors de l'extraction du tiroir écran vapeur. Technologie brevetée pour l'extraction du tiroir écran vapeur. Tiroir écran vapeur extractible 198 mm. Caisson intérieur adapté avec flux d'air optimisés pour une circulation d'air efficace et un nettoyage facile. Système d'installation rapide breveté pour un montage facile. Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

Les données de consommation sont identiques pour AF 210 192/162. Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique 41,4/40,3 kWh/an. Classe d'efficacité d'aspiration A. Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 42 dB / max. 57 dB position normale.

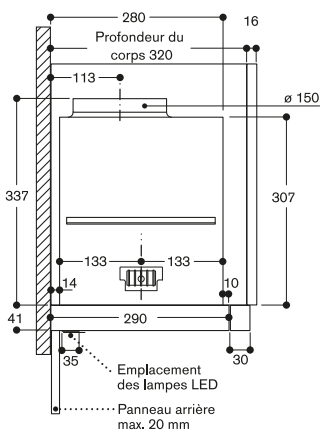
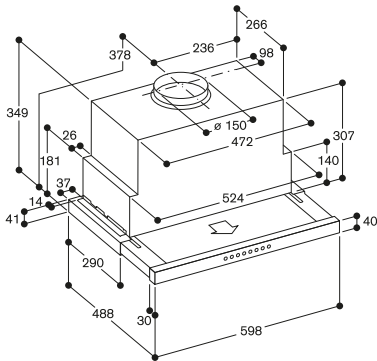
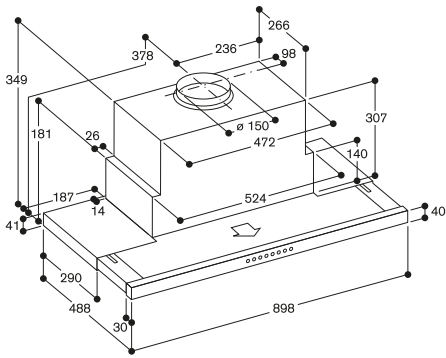
Conseils d'installation

En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir. Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant. Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure. A installer dans une armoire supérieure sans plancher. La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm. La hauteur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 600 mm. Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW). Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

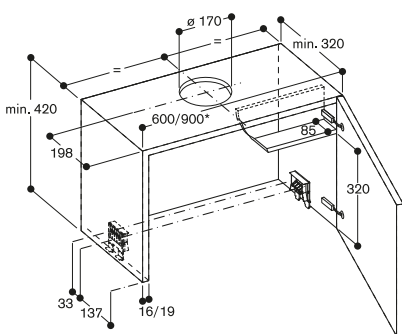
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 266/264 W.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

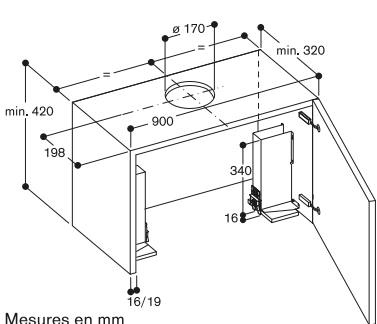


Meuble haut pour AF 210



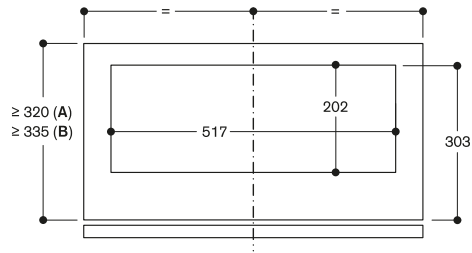
* pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210 491 est obligatoire

Meuble haut pour AF 210 avec kit de montage AA 210 491



Mesures en mm

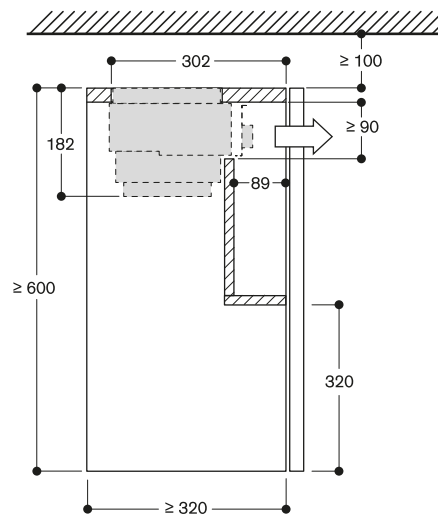
Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



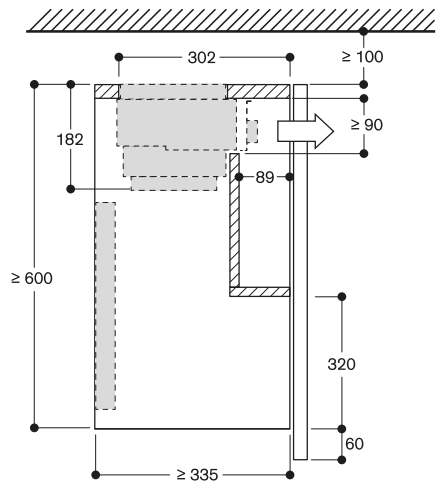
A: Appareil uniquement
B: Appareil avec cadre abaissant

Mesures en mm

Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812

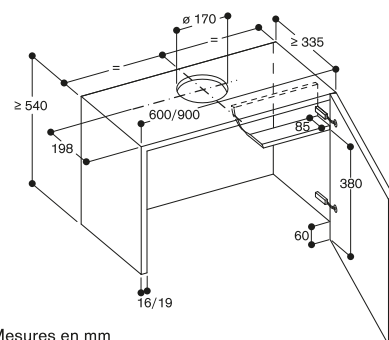


Coupe transversale du meuble haut pour AF 210 avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 492/460



Mesures en mm

Meuble haut pour AF 210 avec cadre abaissant



Mesures en mm



AC 200 191

Inox et verre

Largeur 86 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 181

Inox et verre

Largeur 70 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 161

Inox et verre

Largeur 52 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation

AA 211 812

Module de recyclage

comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes. Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA 200 510

Télécommande pour groupe filtrant AC 200.

AA 210 110

1 filtre à charbon

CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage AA 211 812.

Groupe filtrant Série 200

AC 200

- Intégration invisible dans meuble haut
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A++

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils. 86 cm

Puissance en évacuation :

610 / 800 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

540 / 790 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils. 70 cm

Puissance en évacuation :

575 / 775 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

540 / 740 m³/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

60 / 65 dB (A) re 20 µPa.

Largeur des appareils. 52 cm

Puissance en évacuation :

540 / 730 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

530 / 690 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande disponible en accessoire en option.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction Temporisation, 6 min.

Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Filtre recouvert d'une plaque en verre.

Eclairage LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable.

Puissance des ampoules 2 x 1 W.

Intensité lumineuse : 266 lx.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique

A++ sur une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique

31,4 / 30,3 / 29,6 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.

Niveau sonore min. 41/42/44 dB /

max. 64/65/67 dB position normale.

Conseils d'installation

Module de recyclage breveté avec

filtre à charbon CleanAir qui peut être installé dans l'armoire supérieure.

Le remplacement du filtre CleanAir se fait par l'avant grâce à la simple extraction du tiroir à filtre.

Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.

Intégration invisible possible dans meuble haut.

Les plans de cuisson Vario produisant beaucoup de vapeur comme les VR/VP doivent être placés au centre sous la hotte. Dans ces configurations le mode recyclage n'est pas recommandé. Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 50 cm.

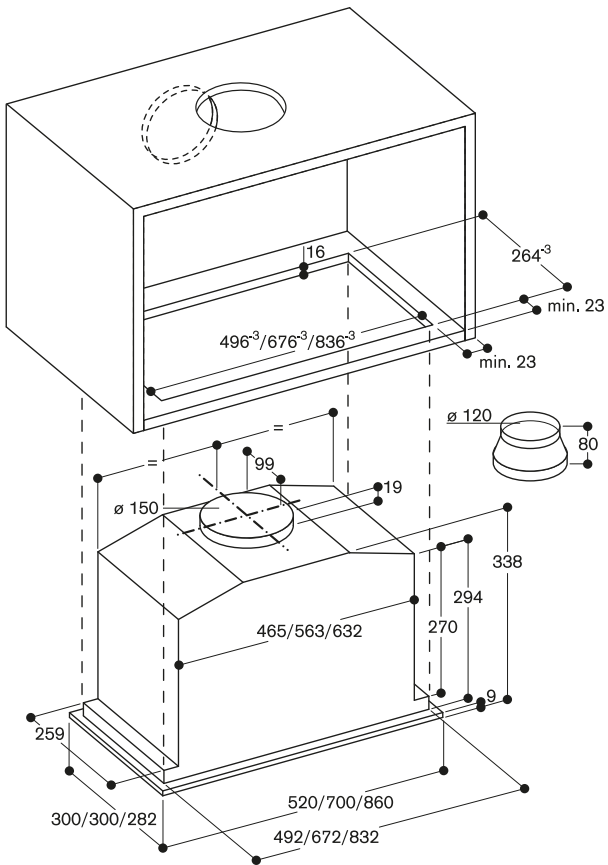
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

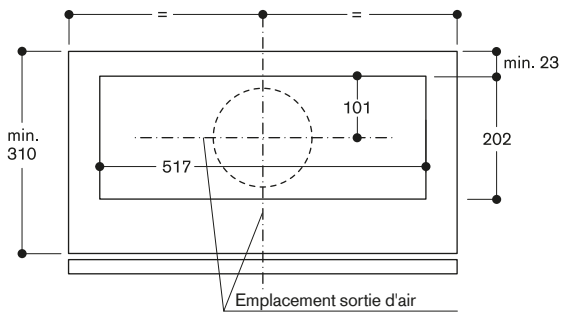
Puissance totale : 172 W.

Câble 1,0 m avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

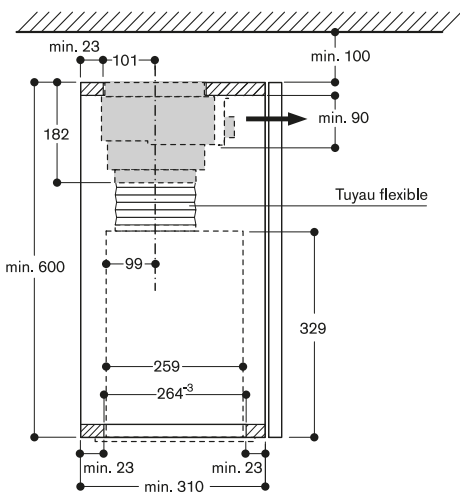


Vue de dessus meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Mesures en mm

Coupe transversale meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Mesures en mm

Conseils d'installation de base

Le but d'une bonne planification de ventilation est d'évacuer le plus vite et le plus complètement possible les vapeurs et fumées de la cuisine. Pour vous aider à évaluer au mieux les besoins de l'installation, ci-dessous quelques précieux conseils de planification de la part de nos experts en ventilation.

La planification d'une ventilation est déterminée en grande partie par l'apport d'air et la sortie d'air. Le besoin en apport d'air est déterminé par la puissance d'aspiration de la hotte en tenant compte de tous les accessoires nécessaires.

Besoin en apport d'air :

La puissance d'aspiration du système complet de ventilation doit correspondre au besoin d'apport d'air. Comme base de planification, sont souvent pris en compte la taille de la cuisine ainsi que le taux de renouvellement de l'air correspondant au volume de la pièce. Nous ne prenons en compte cette manière de calculer que pour les installations situées à plus d'1,20 m au-dessus du plan de cuisson, c'est-à-dire dans le cas des hottes de plafond.

- En mode évacuation extérieure, le besoin d'apport d'air pour le taux de renouvellement d'air est calculé avec un facteur 10.
- Pour une configuration avec des appareils spéciaux tels que Gril, Teppan Yaki ou Wok, il faut compter avec un facteur 12.
- En mode recyclage, le besoin d'apport d'air est toujours calculé avec un facteur 12.

Si la distance entre le plan de cuisson et l'aspiration est inférieure à 1,20 m, il faut respecter les consignes suivantes pour garantir une efficacité d'aspiration maximale des fumées lors de leur ascension.

- **La taille et l'architecture de la cuisine** : plus la pièce est grande, plus les turbulences de l'air dans la pièce sont importantes et le besoin en apport d'air augmente.
- **Les appareils de cuisson** : le choix des appareils de cuisson est le facteur déterminant. Chaque appareil de cuisson génère une quantité de vapeur et de fumées différente. Plus l'appareil de cuisson est large, plus grande devra être la puissance de la ventilation.
La ventilation doit absolument conserver une réserve de puissance suffisante en cas d'installation d'appareils tels que Teppan Yaki, Wok ou Gril car ces appareils génèrent un volume de fumées plus important. Nous conseillons également d'installer ces appareils spéciaux au milieu de la configuration et non pas aux extrémités.
- **Les modes de ventilation** : chaque mode de ventilation a des caractéristiques propres qui influent sur le besoin en apport d'air. Les ventilations telles que la hotte de plan de travail ou les aérateurs de plan de travail se caractérisent par une aspiration directement au niveau du plan de cuisson. Ceci minimise l'échappement des fumées dans la pièce pendant leur ascension. La puissance de ventilation nécessaire est dans ce cas inférieure à tous les autres types d'aspiration qui sont situés à 80 cm ou plus, au-dessus de la table de cuisson.
- **Le mode de fonctionnement** : les appareils d'aspiration Gaggenau peuvent être utilisés aussi bien en mode évacuation extérieure qu'en mode recyclage à l'exception de la hotte de plafond AC270, exclusivement en mode recyclage. En mode recyclage, il faut noter que l'utilisation d'un filtre à charbon actif réduit la puissance d'aspiration de l'appareil par rapport au mode évacuation extérieure. Plus la surface du filtre à charbon actif est étendue, plus l'efficacité d'aspiration et le niveau sonore se rapprochent du mode évacuation. En mode évacuation, la puissance d'aspiration réelle dépend aussi bien de la puissance du moteur que du raccordement des tuyaux.

Les facteurs importants qui influent sur la puissance d'aspiration :

- Les moteurs : les appareils d'aspiration Gaggenau sont équipés de moteurs particulièrement puissants ou peuvent être combinés avec de puissants caissons moteurs séparés, en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage. Ces caissons moteurs ont par ailleurs une pression stable. Ils compensent d'éventuelles pertes de pression dues au raccordement des tuyaux et sont également très efficaces même à faible niveau sonore.
- Raccordement des tuyaux et installation: pour atteindre un résultat optimal il faut veiller à respecter les consignes ci-dessous :
 1. La distance minimale des coudes doit se situer à au moins 30 cm de la sortie d'air.
 2. Evitez les rétrécissements de section.
 3. Pour les coudes, utiliser si possible des coudes le plus large possible.
 4. N'utilisez que des tuyaux avec une surface intérieure lisse et de même niveau.
 5. Utilisez des tuyaux d'un diamètre minimum de 150 mm.
 6. Faites le raccordement le plus direct possible.
 7. Installer des caissons télescopiques muraux avec de grandes lamelles, une grille extérieure et avec une faible contre-pression.
 8. Veillez à avoir un apport d'air suffisant.

Les systèmes modulaires de ventilation avec caissons moteurs séparés de la Série 400 et de la Série 200



• AC 402 181

• AC 482 181
• AC 472 181

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122



• AL 400 192

• AL 400 122 : uniquement avec
2 x AR 413 122 ou 2 x AR 410 110
(moteurs en recyclage)

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• 2 x AR 410 110
(uniquement pour AL 400 122)• VL 414 115
+ CKV 410 000
ou CKV 410 010

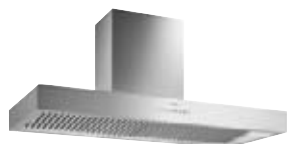
• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110



• AW 442 120



• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 400 143



• VL 200 120



• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

Les caissons moteurs séparés de la Série 400 sont reliés aux hottes sans moteur de la Série 400 et au Vario aérateur Série 200 par un câble réseau.

Un raccordement de deux caissons moteurs séparés est possible (par ex. dans le cas de la Hotte de plafond), puisque les deux caissons moteurs sont connectés l'un à l'autre via un câble réseau.

Autres possibilités de contrôle de la puissance

Le caisson moteur dispose d'une commutation supplémentaire (contact sans potentiel) qui permet de connecter d'autres appareils comme un système de ventilation déjà existant.

Le concepteur de l'ensemble du système de ventilation est responsable de l'efficacité de l'installation.

Le fonctionnement électrique est garanti tant que les spécifications sont respectées.



AR 400 142

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Evacuation extérieure
Installation intérieure

Accessoire en option

AA 400 510
Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400 et Série 200 AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 830 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

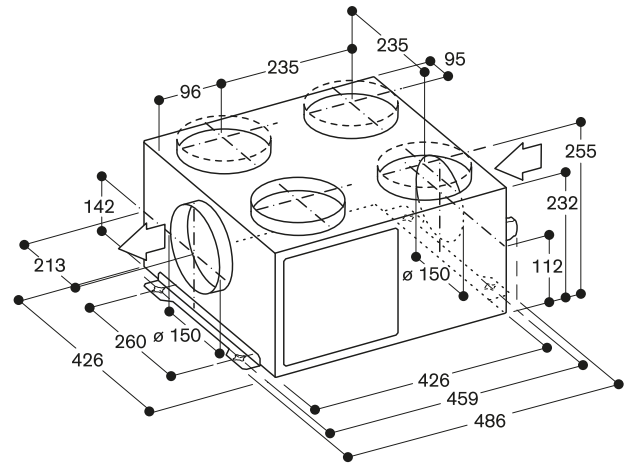
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 150 mm cylindrique, 4 x Ø 150 mm cylindrique.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.
Cache pour fermeture des entrées d'air.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour évacuation de l'air.
L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 240 W.
Câble de raccordement 1,8m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Mesures en mm

**AR 400 143**

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 1005 m³/h
Évacuation extérieure ou mode recyclage
Installation dans cheminée de hotte
AW 442 uniquement

Accessoire en option**AA 400 510**

Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400**AR 400**

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AW 442

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.

max. 1005 m³/h.

Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.

Carrossage métal, plaqué zinc.

Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.

Conseils d'installation

Caisson moteur uniquement compatible avec hottes sans moteur AW 442.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

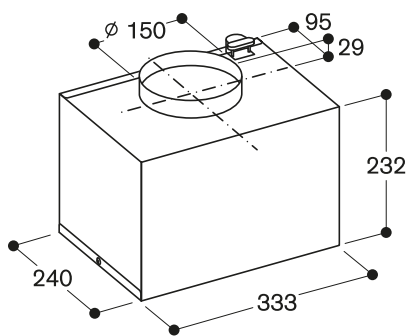
Installation du caisson moteur dans la cheminée de AW 442.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 230 W.

Câble de raccordement et câble réseau livrés de série.



Mesures en mm



AR 401 142

Inox
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Evacuation extérieure
Montage extérieur sur mur

Accessoires d'installation

AD 702 052
Tuyau télescopique
de traversée murale Ø 200 mm rond.

Accessoire en option

AA 400 510
Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400 et Série 200 AR 401

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 1050 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Caisson en inox.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 200 mm rond.
Support de fixation pour installation sur mur extérieur, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

L'installation à l'extérieur permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.

Installation sur un mur extérieur.

Le boîtier électronique doit obligatoirement être installé à l'intérieur de l'habitation.

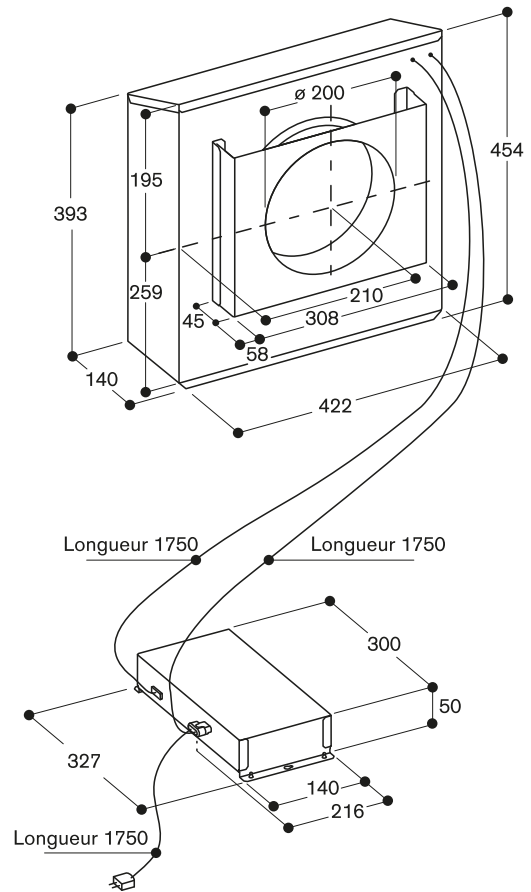
Plage de température autorisée pour l'installation du boîtier électronique:
- 25 à + 60°C

Distance minimale entre sol et centre du tuyau : 60 cm.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Mesures en mm

**AR 403 122**

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle

Accessoire en option**AA 400 510**

Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400 et Série 200**AR 403**

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 875 m³/h.

Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Carrossage métal, plaqué zinc.

Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.

Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm gaine plate.

Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Raccordement avec la AL400 avec le collecteur d'air (AD 704 048 / AD 704 049).

Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.

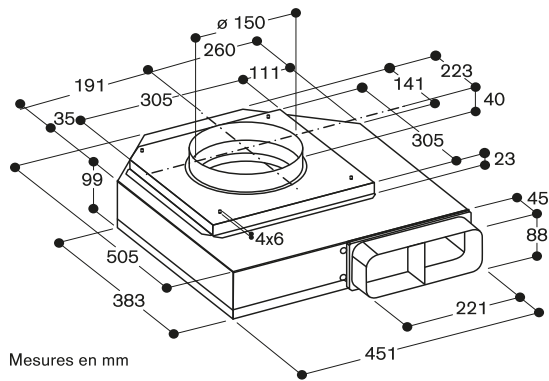
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.

Câble de raccordement 1,8 m,
avec prise.

Câble réseau 2 m.



Mesures en mm



AR 410 110

Carrossage métal
Recyclage
Puissance max. 675 m³/h
Installation dans un meuble

Accessoires en option

AA 010 410

Grille de ventilation, en acier inoxydable, 90 cm, comprenant les raccords d'installation, hauteur ajustable.

AA 410 110

2 filtres à charbon actif CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs. Pour le recyclage de l'air. Combinable avec moteur AR 410 110.

AA 410 112

2 filtres à charbon actif régénérables, avec un fort taux de réduction des odeurs. Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérables jusqu'à 30 fois au four à 200°C. Pour le recyclage de l'air. Combinable avec moteur AR 410 110.

Caisson moteur Série 400 et Série 200 AR 410

- Moteur puissant pour combinaison avec les vario aérateurs de plan de cuisson des Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée
- Installation compacte, peu encombrante dans le meuble

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591 max. 675 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

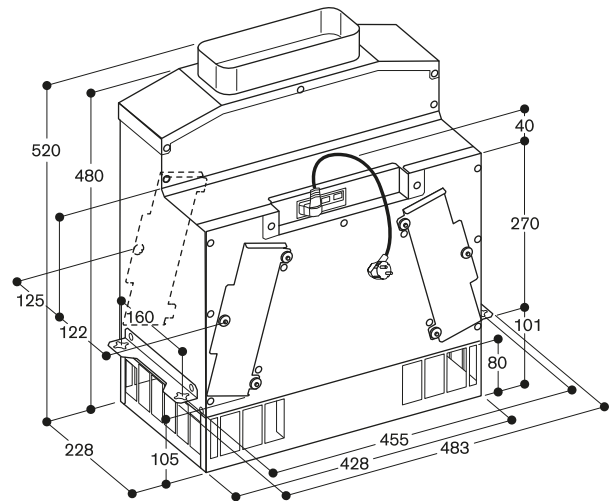
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air : 1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.
2 filtres à charbon actif CleanAir livrés de série.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif : 1 an selon fréquence d'utilisation.
2 filtres à charbon actif régénérables en option.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec vario aérateurs de plan de cuisson sans moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation compacte, gain de place dans le meuble bas, pour une combinaison avec Vario aérateur de plan de cuisson.
Installation dans le meuble bas avec possibilité de découpe du plancher du meuble, ou à l'arrière du meuble si le moteur est posé directement au sol.
Il faut à garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.
Le remplacement des filtres à charbon actif CleanAir est possible des 2 côtés.
Pour une performance d'aspiration optimale il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm²).

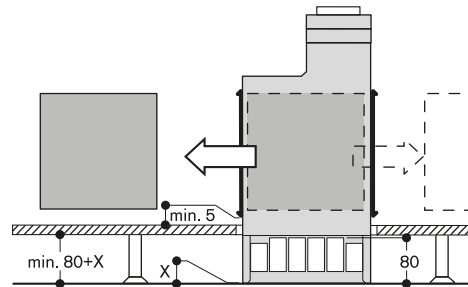
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 170 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm

Remplacement du filtre



Accessoires pour appareils de ventilation

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 442 810 / 11017314

Module de recyclage de l'air incluant 2 filtres à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.

Pour le recyclage de l'air.

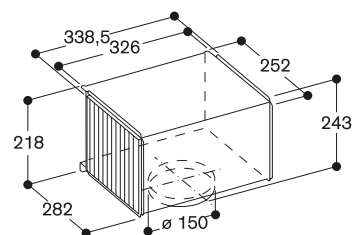
Combinable avec les hottes murales AW 442.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1/1,5 fois par an selon fréquence d'utilisation).

Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 200 812 / 17000172

Module de recyclage de l'air incluant 1 filtre à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

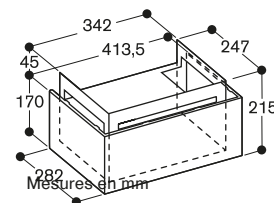
Combinable avec les hottes décoratives murales AW 240.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre. Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 200 816 / 17000175

Module de recyclage de l'air incluant 1 filtre à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

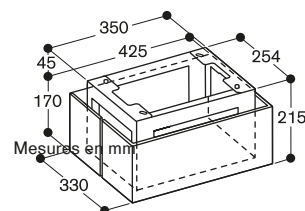
Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes décoratives îlots AI 240.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre. Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir. Pour installation sur cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 211 812

Module de recyclage CleanAir breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

A combiner avec les hottes tiroir Série 200/ groupes filtrants Série 200.

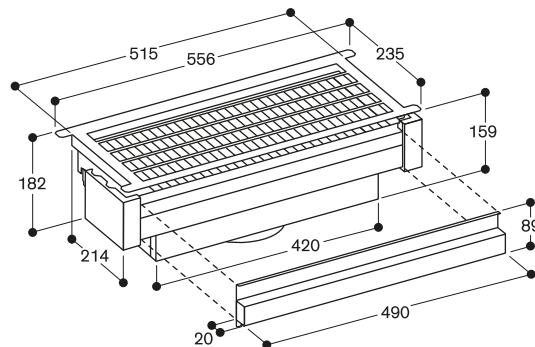
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir. Pour une installation dans l'armoire supérieure.

Connexion gaine ronde \varnothing 150 mm.

Comprend le support de filtre avec couvercle design, filtre CleanAir, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Tiroir extractible pour remplacement du filtre

Mesures en mm

Références / Références online*

AA 010 811 / 17002925

Module de recyclage
Inox

AA 012 811 / 17002958

Module de recyclage
Blanc

Conseils d'installation

Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes de plafond AC 250 et AC 402.

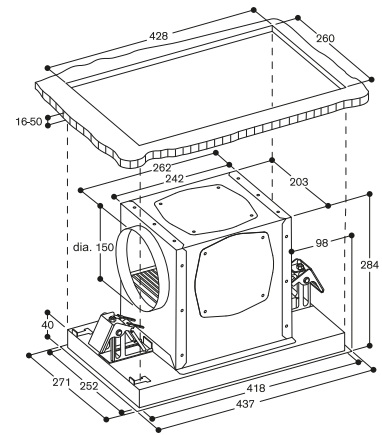
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.

Raccord cylindrique \varnothing 150 mm.

Connexion par l'avant, les côtés ou le dessus.

Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 100 cm.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 880 / 17005382

Combinable avec
AL 200 180.

AA 200 890

Combinable avec
AL 200 190.

Références / Références online*

AA 200 882 / 17005383

Combinable avec
AL 200 180.

AA 200 892 / 17005385

Combinable avec
AL 200 190.

Module de recyclage de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Retrait facile du module de recyclage par le dessus de la hotte de plan de travail.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.

Module de recyclage de l'air avec filtres à charbon actif régénérables. Retrait facile par le dessus de la hotte de plan de travail pour la régénération. Régénération dans le four à 200°C. Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.

AD 442 392 pour AW 442

AD 200 392 pour AW 240

AD 220 396 pour AI 240

Collerette de finition pour cheminées de hottes

Inox

Recouvre les vis de fixation des hottes murales ou îlots, ainsi que l'espace éventuel si le plafond n'est pas totalement de niveau.

Permet le montage de cheminées murales ou îlots sur-mesure, en une seule pièce, non télescopique.

Equipement

Fixations au plafond pour cheminée et collerette clipsable dans le même coloris que la cheminée.

Conseils d'installation

Disponibles dans presque toutes les versions de cheminées de hotte Gaggenau pour une finition parfaite de l'installation des cheminées standard. Déconseillée en cas d'installation d'un module de recyclage AA 200 812 / AA 200 816.



Références / Références online*

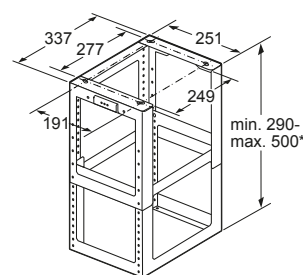
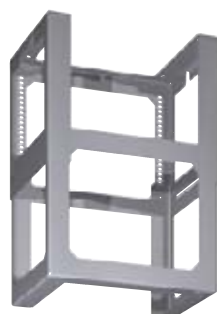
AD 223 346 / 00704640

Rallonge pour kit

de montage pour hotte îlot AI 240

Pour une hauteur de cheminée de 1100 - 1500 mm.

La hauteur totale dépend de la ligne esthétique.



* hauteur ajustable par paliers de 10 mm

Mesures en mm

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AA 210 492

Cadre abaissant
pour hotte tiroir 90 cm

AA 210 460

Cadre abaissant
pour hotte tiroir 60 cm

Conseils d'installation

A combiner avec les hottes tiroir
Série 200.

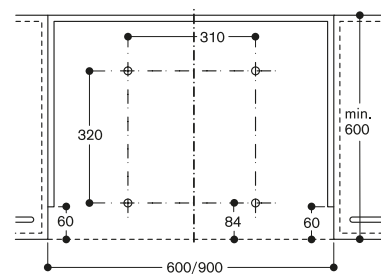
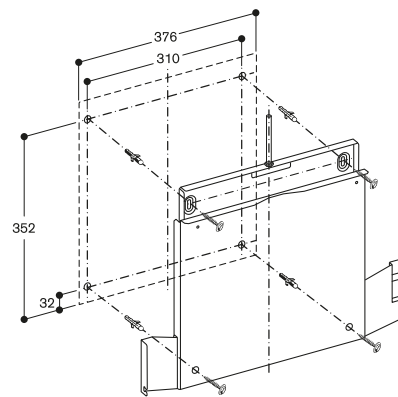
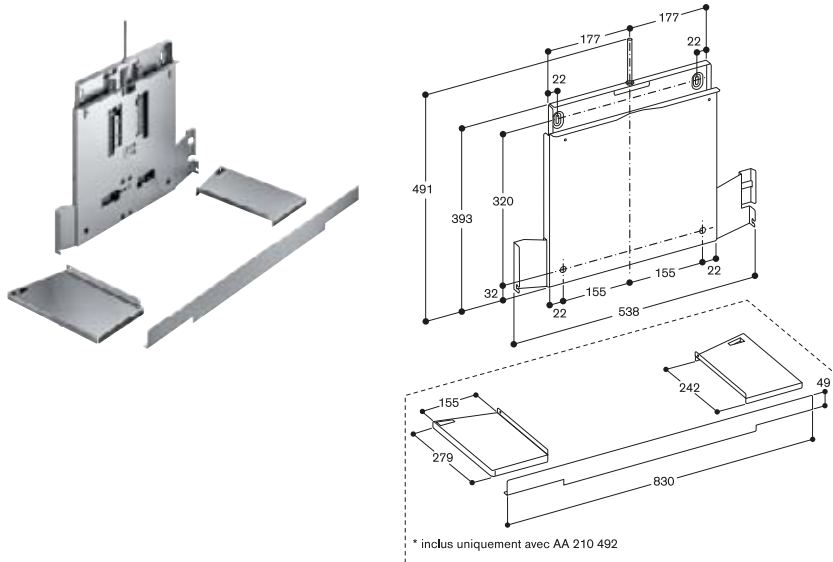
Le cadre abaissant breveté permet
de dissimuler entièrement la hotte
tiroir dans l'armoire supérieure.
Montage directement sur le mur de
la cuisine ou une armoire supérieure
renforcée.

Pour montage dans une armoire
supérieure.

La profondeur nécessaire de l'armoire
supérieure pour l'installation du cadre
abaissant est de 335 mm.

En cas d'installation d'une crédence
murale > 5 mm, il faut combler l'espace
au niveau du cadre abaissant et ajuster
la profondeur du meuble haut.

L'installation du cadre abaissant
nécessite l'utilisation d'un tuyau flexible.



Fixation directement sur le mur de la cuisine

Mesures en mm

Références / Références online*

AA 210 491

Kit de montage
pour armoire supérieure de 90 cm

Conseils d'installation

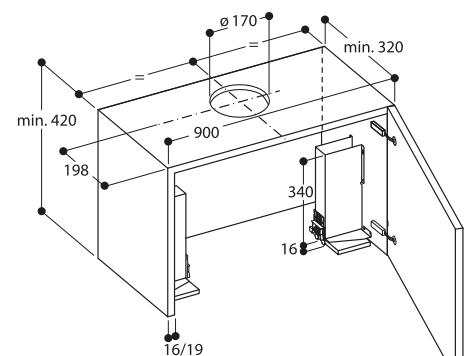
Combinable avec les hottes tiroir
Série 200 largeur 90 cm.

Montage droite/gauche dans armoire
supérieure.

Pour montage dans une armoire
supérieure.

Combinable avec les hottes tiroir de la
Série 200 installées dans un meuble
haut de largeur 90 cm.

Le kit de montage n'est pas nécessaire
en cas d'installation du cadre abaissant
AA 210 492.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 900 / 17006274

Kit pour installation

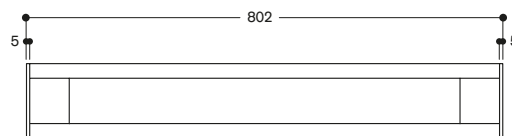
AL 200 180 et

AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.

Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte).

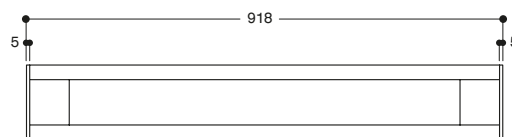


AL 200 en combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées
Vue de dessus



Mesures en mm

AL 200 en combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées
Vue de dessus



Mesures en mm

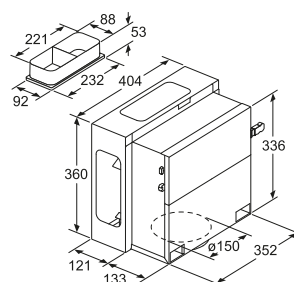
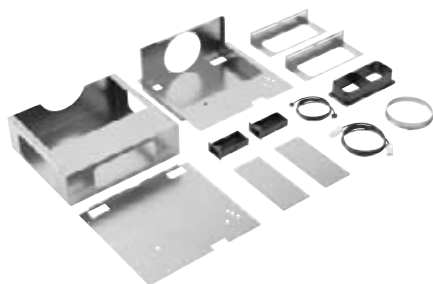
Références / Références online*

AA 200 910

Kit pour installation

du moteur à distance (distance maximale 3 m).

Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.



Mesures en mm

Références / Références online*

VA 200 080

Combinable

avec hotte de plan de travail AL 200 180.

VA 200 090 / 17005405

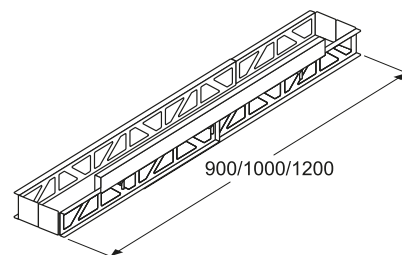
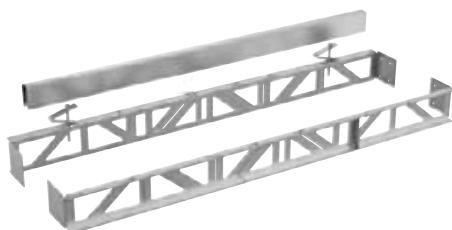
Combinable

avec hotte de plan de travail AL 200 190.

Kit d'installation pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe, d'une hotte de plan de travail AL 200 en combinaison avec une table induction CX ou CI sans cadre. (largeur 80 ou 90 cm selon référence).

Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.

Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 409 401

Barre de renfort

pour hotte de plan de travail 90 cm

Peut être combiné avec la hotte de plan de travail AL 400.

Recommandé pour renforcer le plan de travail en remplacement du châssis.

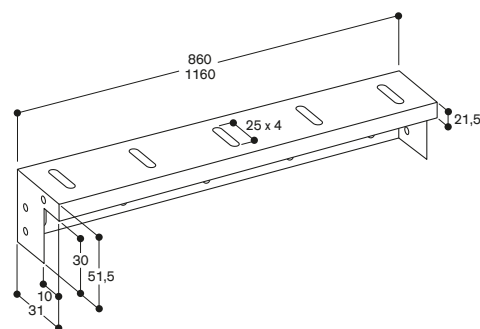
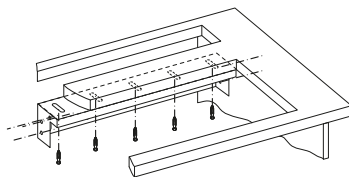
AA 409 431

Barre de renfort

pour hotte de plan de travail 120 cm

Peut être combiné avec la hotte de plan de travail AL 400.

Recommandé pour renforcer le plan de travail en remplacement du châssis.



Mesures en mm

Références / Références online*

CA 230 100

Bouton

magnétique Twist Pad noir.

Pour tables Flex Induction Série 200.



Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AA 400 510

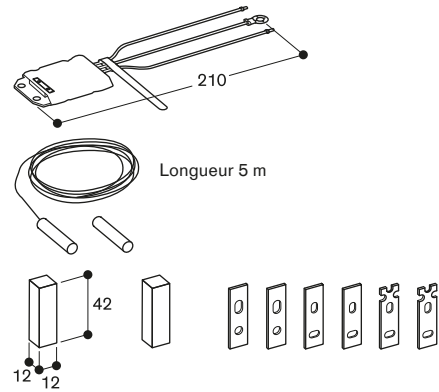
Module adaptateur pour moteurs Série 400.



Conseils d'installation

Combinable avec les appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. Ce module adaptateur convient pour les contacteurs de fenêtre. Les appareils d'aspiration de la Série 400 comportent une connexion pour un contacteur de fenêtre. Le module

AA 400 510 se raccorde entre la ligne de contrôle du contacteur et la connexion de l'appareil d'aspiration. Dans le cas d'une connexion de contacteur de fenêtre, l'appareil d'aspiration fonctionne uniquement lorsque la fenêtre est ouverte. L'éclairage fonctionne également lorsque la fenêtre est fermée. Le raccordement d'un contacteur de fenêtre peut uniquement être réalisé par un électricien qualifié avec la prise en considération des règles et normes nationales.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 510

Télécommande pour groupe filtrant AC 200.



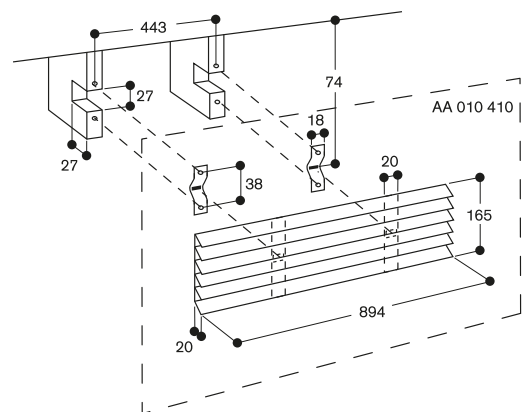
Références / Références online*

AA 010 410

Grille de ventilation pour installation en recyclage, couleur inox, 90 cm, incluant les éléments de fixation, hauteur ajustable.



AA 010 410 Grille de ventilation



Mesures en mm

Les meilleures performances grâce à un raccordement et une installation optimale.

Un choix et une installation intelligente du raccordement n'influent pas seulement positivement sur la puissance de l'aspiration, mais minimise également le niveau sonore. Elle est déterminante pour l'efficacité du système d'aspiration.

Le type de raccordement.

Pour le choix du raccordement approprié en diamètre 150 mm, Gaggenau propose deux types de tuyaux Aluflex et cylindriques, ainsi qu'un système de gaines plates. Pour une puissance maximale et un niveau sonore minimal, le diamètre du tuyau d'évacuation doit être le plus grand possible.

Pour une longueur rectiligne du tuyau, nous préconisons l'utilisation de PVC ou de tuyau en métal avec une surface intérieure lisse et régulière. Elle permet une évacuation de l'air sans turbulences. Pour des longueurs non rectilignes et avec des coudes, il est conseillé d'utiliser les tuyaux Aluflex qui permettent d'éviter les arêtes tranchantes.

Pour des installations dans des espaces réduits, le choix devra se porter sur le système d'évacuation de gaines plates Gaggenau. Cette conception spéciale avec des lamelles de guidage incorporées dans les coudes et pièces de connexion permettent une hauteur très réduite pour un grand diamètre et donc une grande efficacité d'évacuation de l'air. Ceci est également valable pour un plus grand nombre de coudes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres types de gaines plates à cause de la grande perte de puissance dans les coudes, les coins et les pièces de connexion.

Les tuyaux en spirale et étirables sont à proscrire. Ils procurent les plus mauvais débits d'air et un fort niveau sonore du fait des vibrations des gaines.

Le diamètre du tuyau.

Règle de base : le diamètre doit être le plus grand possible et le même sur toute la longueur du tuyau, le trajet du tuyau doit être rectiligne et le plus court possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du tuyau d'évacuation.

Les normes de construction

Veiller à respecter les normes de construction concernant les solutions de ventilation, en vigueur dans le pays d'installation.

Les gaines en PVC sont conformes au Needle Flame Test (selon IEC 60695-11-5), à la classe d'inflammabilité V2 (selon UL94) et à la classe B1 des matériaux de construction (selon DIN 4102-1).

Les gaines en métal sont particulièrement recommandées pour les configurations d'installation des Vario aérateur de plan et des Hottes de plan de travail pour les pays qui imposent des normes de protection incendie élevées.

Les gaines et accessoires en métal ne sont pas inflammables et sont donc particulièrement recommandés pour toutes les configurations d'installation.

Références / Références online*

AD 857 015 / 17006047

Gaine d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 500 mm



Références / Références online*

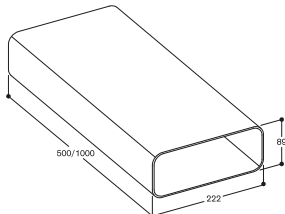
AD 854 010 / 17004171

Gaine d'évacuation plate
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.



AD 857 010 / 17006046

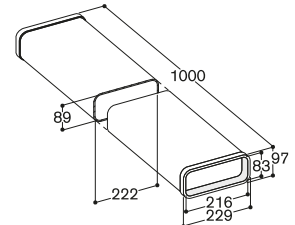
Gaine d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm



Mesures en mm

Conseils d'installation

Adapté pour les gaines d'évacuation plates.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation plates, un raccord gaine plate est nécessaire.
Le joint est pré-monté à chaque extrémité.
S'il faut retirer le joint, le raccordement doit être fixé et étanchéifié avec le rouleau d'adhésif aluminium.



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 857 040 / 17006050

Raccord gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Pièce de connexion pour raccorder ensemble des gaines plates PVC.



Références / Références online*

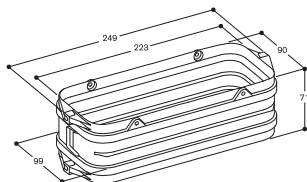
AD 854 040 / 17004172

Raccord gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat
Pour la connexion de 2 gaines d'évacuation plates



Conseils d'installation

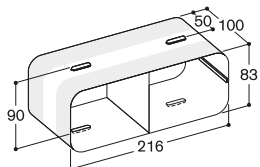
Joints intégrés permettant une parfaite étanchéité à l'air sans nécessité d'utiliser de l'adhésif.
Connexion facile et rapide grâce au système à clipser.



Mesures en mm

Conseils d'installation

Adapté pour gaines d'évacuation plates ou gaines d'évacuation plates flexibles.



Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »

Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 857 033

Coude court
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm



Conseils d'installation

Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*

AD 857 034

Coude extra court
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm



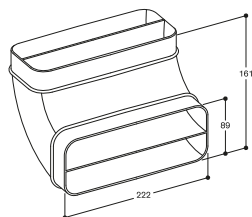
Conseils d'installation

Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*

AD 857 030 / 17006048

Coude gaine plate
90° vertical
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat

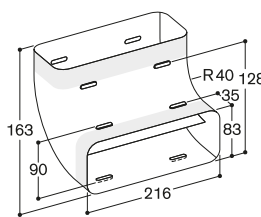


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 854 030 / 17004173

Coude gaine plate
90° vertical
Métal
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

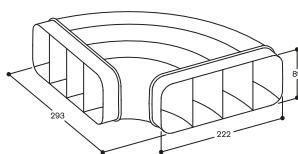
Conseils d'installation

Adapté pour gaine plate d'évacuation
ou gaine plate flexible.

Références / Références online*

AD 857 031 / 17006049

Coude gaine plate
90° horizontal
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat

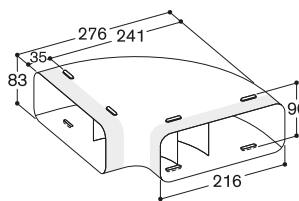


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 854 031 / 17004174

Coude gaine plate
90° horizontal
Métal
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

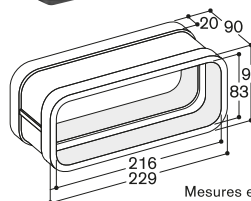
Conseils d'installation

Adapté pour gaine plate d'évacuation
ou gaine plate flexible.

Références / Références online*

AD 854 000 / 17004170

Pièce de connexion
pour raccorder 2 coudes gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

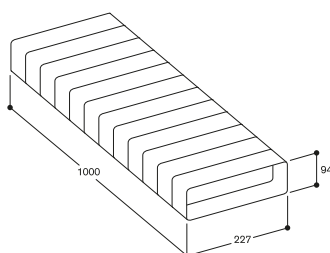
Conseils d'installation

S'il faut retirer le joint, le raccordement
doit être fixé et étanchéifié avec le
rouleau d'adhésif aluminium.

Références / Références online*

AD 853 011 / 17004572

Tuyau flexible
pour gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm
Longueur 1000 mm

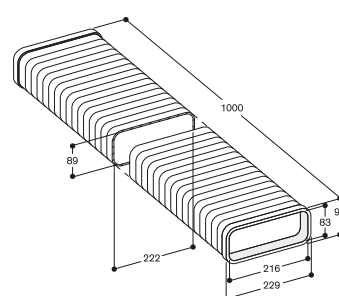


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 858 010 / 17004177

Gaine plate flexible
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.



Mesures en mm

Conseils d'installation

Adapté pour les gaines d'évacuation
plates.

La gaine plate flexible peut être
raccourcie à la longueur souhaitée.
S'utilise pour des coudes (<90°) ou
pour des compensations parallèles.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation
plates, un raccord gaine plate est
nécessaire.

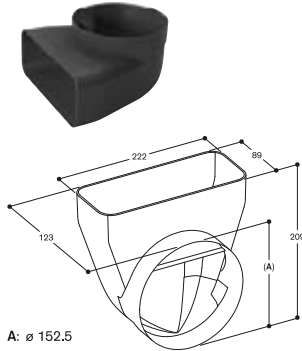
S'il faut retirer le joint, le raccordement
doit être fixé et étanchéifié avec le
rouleau d'adhésif aluminium.

Références / Références online*

AD 857 042 / 17006052

Gaine plate
adaptateur cylindrique 90°
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm

Adaptateur gaine plate / gaine ronde



A: ø 152,5

Mesures en mm

Conseils d'installation

Convient aux gaines plates et gaines plates flexibles.

Convient aux gaines rondes (avec connexion gaine ronde) et tuyau Aluflex.

Références / Références online*

AD 854 032 / 17004175

Gaine plate
adaptateur cylindrique 90°
Métal
Ø 150 mm plat/rond
Permet l'adaptation d'une gaine plate à un tuyau rond



Conseils d'installation

Adapté pour gaine plate d'évacuation ou gaine plate flexible.

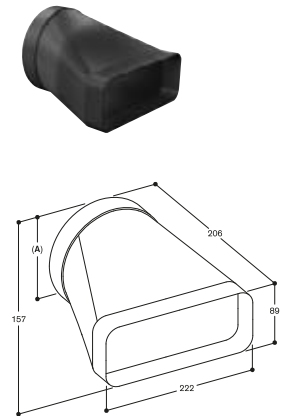
Adapté pour tuyau rond et tuyau Aluflex rond.

Mesures en mm

Références / Références online*

AD 857 041 / 17006051

Gaine plate
adaptateur cylindrique
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat/rond
Adaptation de gaine plate à gaine cylindrique



A: ø 152,5

Mesures en mm

Conseils d'installation

Convient aux gaines plates et gaines plates flexibles.

Convient pour gaine cylindrique (avec connexion gaine ronde) et tuyau Aluflex.

Références / Références online*

AD 854 041 / 17004176

Gaine plate
adaptateur cylindrique
Métal
Ø 150 mm plat/rond
Permet l'adaptation d'une gaine plate à un tuyau rond



Conseils d'installation

Adapté pour gaine plate d'évacuation ou gaine plate flexible.

Adapté pour tuyau rond et tuyau Aluflex rond.

Mesures en mm

Références / Références online*

AD 990 090 / 00571829

Adhésif pour
raccordement des gaines d'évacuation
PVC
10m / Rouleau



Conseils d'installation

Pour une bonne étanchéité des conduits de raccordement et une réduction des fuites d'air au niveau des raccords, le ruban adhésif AD 990 090 est nécessaire. Il est résistant à la chaleur et aux UV.

Références / Références online*

AD 990 091 / 17004178

Adhésif pour
raccordement des gaines
Aluminium
Largeur 50 mm
10m / Rouleau



Conseils d'installation

Adapté pour le raccordement de toutes les pièces de connexion pour gaines.

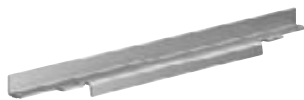
Déflecteur d'air

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593

Pour VL 414

Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.



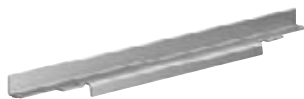
Déflecteur d'air

Références / Références online*

LS 041 001

Pour VL 200

Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.

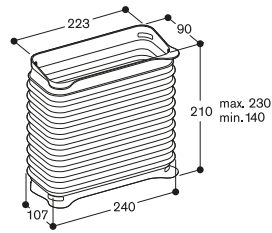


Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871

Pièce de connexion flexible pour VL 200 et VL 414
Ø 150 mm plat.

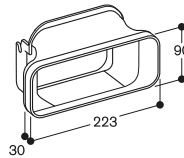


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 851 041 / 11030872

Pièce de connexion pour VL 200 et VL 414 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond.

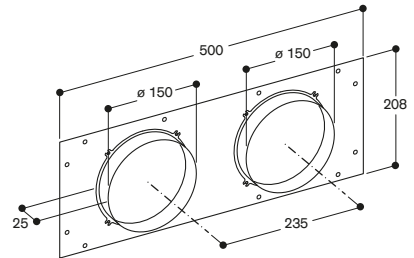


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 754 049 / 17006667

Pièce de connexion AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

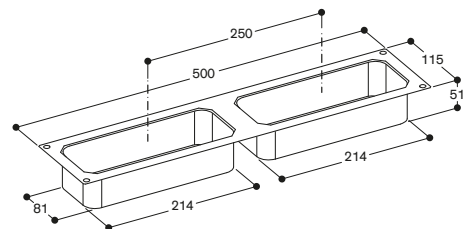
Conseils d'installation

Installation à l'avant ou l'arrière de la AL 400.
2 x Ø 150 mm rond.

Références / Références online*

AD 854 050 / 12037249

Pièce de connexion AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

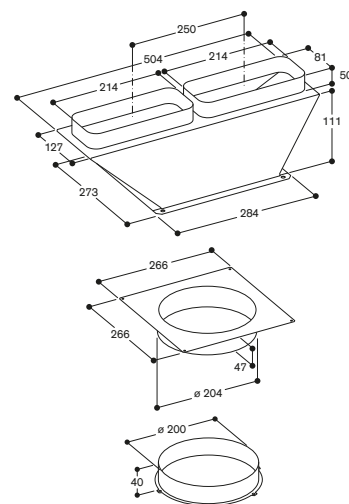
Conseils d'installation

Installation en-dessous de la AL 400.
2 x Ø 150 mm gaine plate plate.

Références / Références online*

AD 704 050 / 17006666

Collecteur d'air pour hotte de plan AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

Conseils d'installation

1 x collecteur d'air.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour raccorder AL 400 vers le bas à un moteur séparé AR 403 / AR 413.
1 x Ø 200 mm sortie d'air gaine ronde.
Pour le raccordement de AL 400 à un moteur AR 401 (en combinaison avec le collecteur d'air).
1 x Ø 200 mm entrée d'air gaine ronde.
Pour raccorder AL 400 à un moteur AR 403 placé dans la cave (en combinaison avec le collecteur d'air et la sortie d'air Ø 200 mm rond).

Références / Références online*

AD 854 048

Collecteur d'air
pour gaines plates
Ø 150 mm

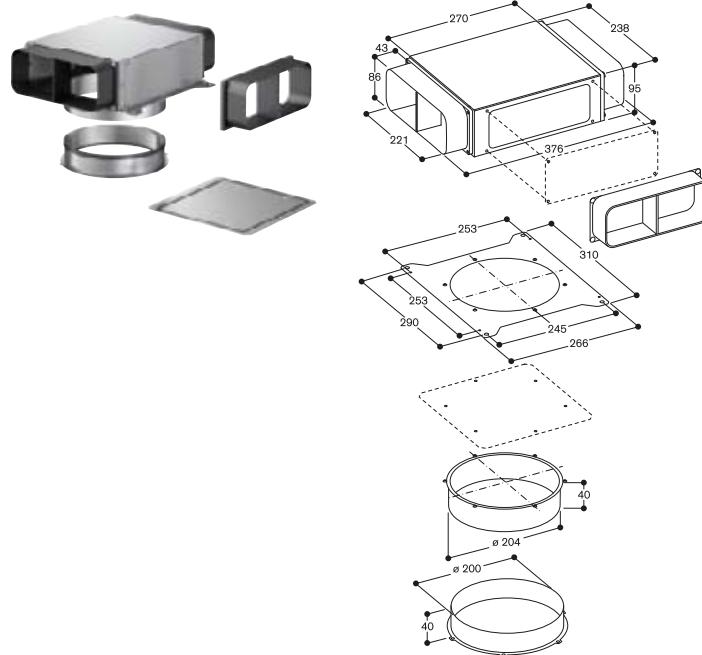
Métal galvanisé et PVC

Conseils d'installation

Pour le raccordement de 2 modules
filtres AC 402. Un module de commande
avec ou sans éclairage est nécessaire
entre les 2 x AC 402 :

2 x Ø 150 mm entrées d'air gaine plate.

1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 754 048

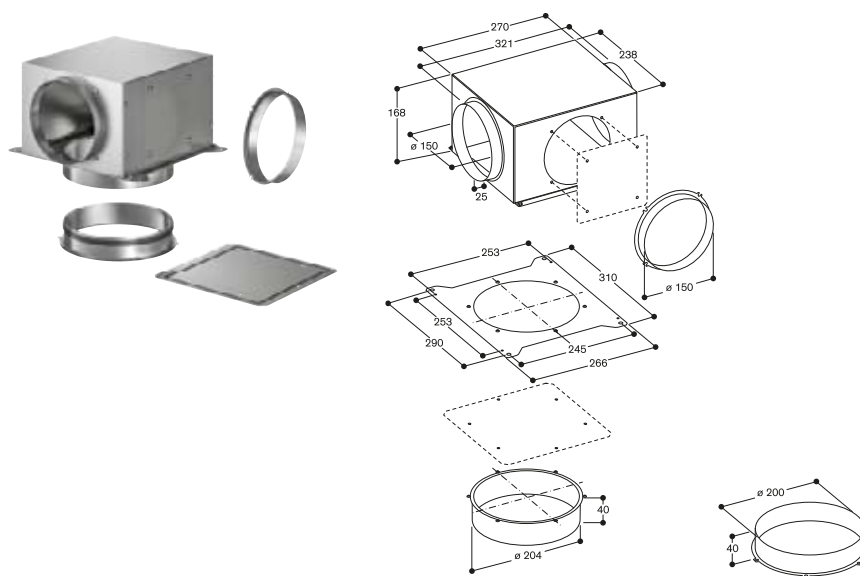
Collecteur d'air
Ø 150 mm tuyau rond
Acier galvanisé

Conseils d'installation

Pour le raccordement de 2 modules
filtres AC 402. Un module de commande
avec ou sans éclairage est nécessaire
entre les 2 x AC 402 :

2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.

1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 751 010 / 00571656

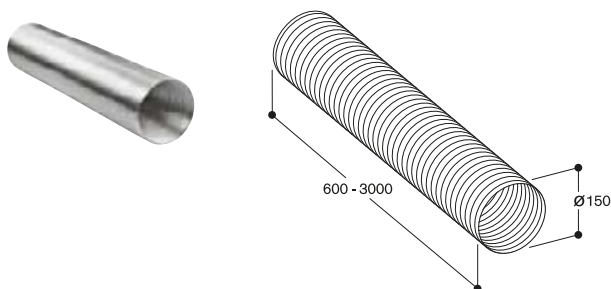
Tuyau Aluflex rond
Aluminium
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation

A utiliser uniquement pour des
trajectoires non rectilignes ou pour
des ouvertures murales rondes ou
des perçages ronds dans le sol.

2 colliers de serrage livrés de série.

Pour raccordement avec toutes les
pièces de connexion, lisser les extrémi-
tés du tuyau.



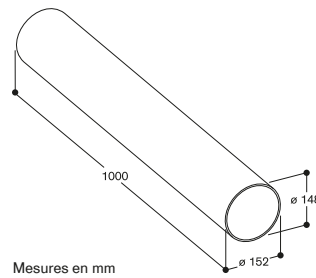
Mesures en mm

Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 752 010 / 00574091

Tuyau rond
PVC
faible inflammabilité
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

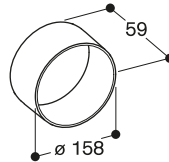
Conseils d'installation

2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.

Références / Références online*

AD 754 090 / 00574096

Pièce de connexion
pour tuyau rond PVC
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

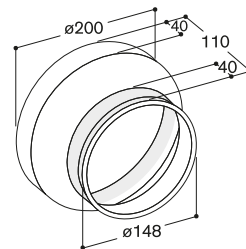
Conseils d'installation

2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.

Références / Références online*

AD 704 040 / 17003788

Réducteur
de diamètre
Ø 200/150 mm rond
Métal galvanisé
Permet de réduire le raccordement
Ø 200 mm à Ø 150 mm.



Mesures en mm

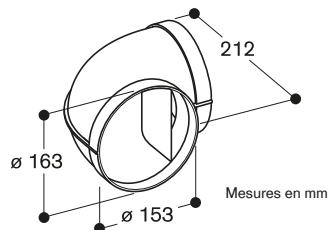
Conseils d'installation

Peut être combiné avec le tuyau télescopique de sortie murale Ø 200 mm et une pièce de connexion Ø 150 mm.

Références / Références online*

AD 752 030 / 00574092

Coude 90°
PVC
Ø 150 mm rond

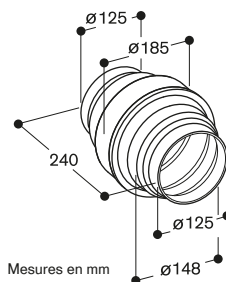


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 752 070 / 00574014

Piège
à condensation
PVC
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

Conseils d'installation

Conseillé pour les longs tuyaux verticaux.
Installation à l'extrémité basse du tuyau.

Références / Références online*

AD 990 090 / 00571829

Adhésif pour
raccordement des gaines d'évacuation
PVC
10m / Rouleau



Références / Références online*

RK 040 150 / 00264765

Clapet anti-retour
à placer au niveau de la sortie
de la hotte.
Diamètre 150 mm rond.



Conseils d'installation

Pour une bonne étanchéité des conduits de raccordement et une réduction des fuites d'air au niveau des raccords, le ruban adhésif AD 990 090 est nécessaire. Il est résistant à la chaleur et aux UV.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »

Sortie murale

Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales.

Le perçage doit toujours correspondre, ou être supérieur, au diamètre nominal du tuyau.

Références / Références online*

AD 700 051 / 17002926

Cache sortie murale

Inox
Ø 200 mm rond

Perte de puissance minimale grâce aux grandes lamelles en inox.

Equipement

Lamelles en inox rigides, résistantes aux intempéries.

Clapet anti-retour incorporé.

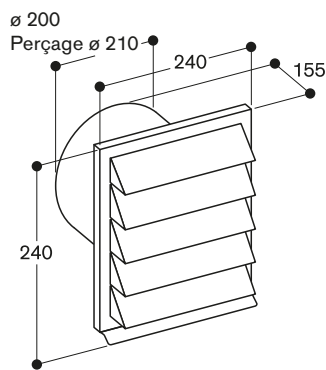
Raccordement cylindrique Ø 200 mm.

Conseils d'installation

En combinaison avec l'accessoire

AD 702 pour la traversée murale.

Perçage du mur Ø 210 mm



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 850 050 / 00571661

Cache sortie murale

Inox
Ø 150 mm gaine plate

Perte de puissance minimale grâce aux grandes lamelles en inox.

Dimensions réduites et compactes.

Raccordement gaine plate Ø 150 mm.

Equipement

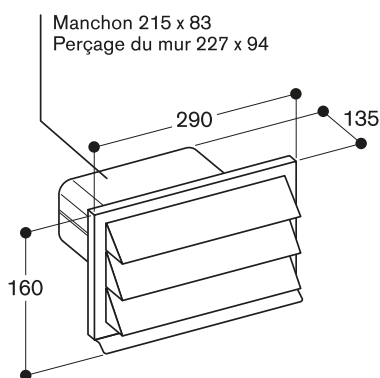
Lamelles en inox rigides, résistantes aux intempéries.

Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation

Raccordement direct de la gaine plate

Ø 150 mm sans pièce de connexion.



Mesures en mm

Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 702 052 / 17001013

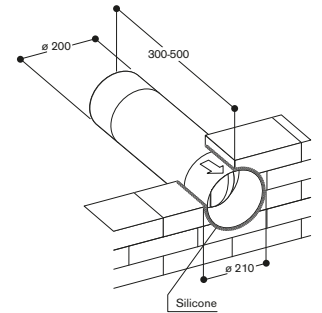
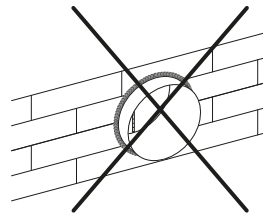
Tuyau
télescopique
de traversée murale
Inox
Ø 200 mm rond

Équipement

Raccordement cylindrique Ø 200 mm.
Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation

En combinaison avec le cache sortie murale AD 700 051 ou le moteur séparé AR 401.



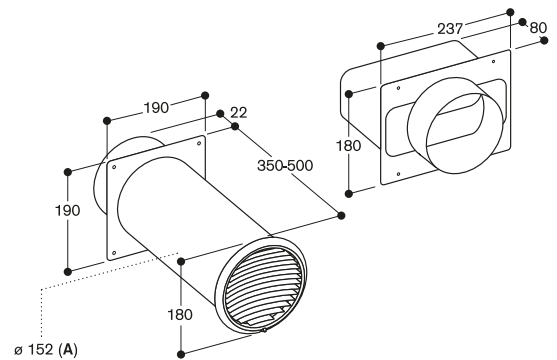
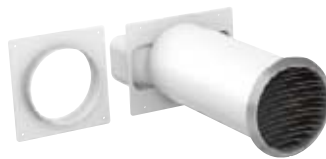
Mesures en mm

Références / Références online*

AD 750 054

Sortie murale
avec caisson télescopique
Inox / PVC
Ø 150 mm, rond

- Isolation optimale pour éviter la déperdition de chaleur
- Hermétiquement étanche grâce à l'intégration d'un système optimisé de retenue de la chaleur.
- Peu d'impact visuel au niveau de la façade extérieure grâce au couvercle de recouvrement plat en inox.



A: ø de perçage 155

Mesures en mm

Caractéristiques

Lamelles rigides en inox, résistantes aux intempéries
Système d'isolation 3 couches pour éviter le retour d'air.
Ouverture et fermeture magnétique.
La définition de la pression d'ouverture (65 Pa) évite le bruit de cliquetis.
Ouverture totale même en cas de faible volume d'air.
Conduit mural télescopique 350 - 500 mm pour raccordement tuyau rond Ø 150 mm.

Conseils d'installation

Correspond aux exigences des tests Blower-door.
Pour raccordement avec gaines cylindriques Ø 150 mm ou gaines plates Ø 150 mm.
Perçage du mur Ø 155 mm.

Hottes de plafond Série 400



Type d'appareil	Hotte de plafond	Hotte de plafond	Hotte de plafond
	Module filtre	Module de commande	Module d'éclairage
Inox	AC 402 181	AC 482 181	AC 472 181
Evacuation extérieure / Recyclage	• / •		
Compatible avec (évacuation)	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122		
Compatible avec (recyclage)	AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811		
Dimensions			
Largeur hors-tout	(cm) 80	80	80
Profondeur hors-tout	(cm) 40	14	14
Hauteur	(cm) 10,5	13,5	13,5
Poids net	(kg) 8	9,5	9,5
Consommations selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique	A ^{*3}		
Consommation énergétique	kWh/an	60,6 ³	
Classe d'efficacité du moteur	A ³		
Classe d'efficacité de l'éclairage	E ³		
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B ³		
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 50/65		
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		Puissance par moteur séparé pour un module filtre²	
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) à 5Pa	300/460/570/720	-
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation extérieure	(m ³ /h) à 5Pa	340/510/640/750	-
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation intérieure	(m ³ /h) à 5Pa	370/490/640/780	-
Recyclage avec AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811	(m ³ /h) à 5Pa	260/400/500/570	-
Caractéristiques			
Télécommande infrarouge	•		
Niveaux de puissance	3 plus intensive		
Fonction temporisation	• /6 min.		
Fonction aspiration intermittente	• /6 min.		
Indicateur de saturation du filtre à graisse	- / •		
Type de filtre à graisse	Aspiration périphérique		
Nombre de filtres à graisse	2		
Type d'éclairage	LED		LED
Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/dessus/derrière	- / - / • / -		
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond	•		
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate	AD 852 042 ¹		
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75	1,75
Longueur du câble réseau	2		
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	-		
Home Connect via WiFi	-		
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson			
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	70/70	70/70
Pour appareils électriques	(cm)	70	70
Raccordement			
Puissance totale	(W)	dépend du moteur	
Suppression des interférences des ondes radios	• • •		

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoire spécial

² Pour des configurations avec plusieurs modules filtres par moteur séparé, la puissance peut augmenter jusqu'à 70m³/h par module filtre.

³ Les valeurs se réfèrent à la configuration : AC 402 181 (x1), AC 482 181 (x1) avec un moteur séparé AR 400 142 (x1).

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.



Type d'appareil	Hotte de plafond	Hotte de plafond
Gaggenau Light Bronze	AC 250 121	
Gaggenau Black		AC 270 101**
Evacuation extérieure / recyclage	• / module de recyclage d'air en accessoire	- / •
Dimensions		
Largeur	(cm) 120	105
Profondeur	(cm) 50	60
Hauteur	(cm) 30	25
Poids	(kg) 37	76
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A+ *	-
Consommation énergétique	kWh/an 35,2	-
Classe d'efficacité du moteur	A	-
Classe d'efficacité de l'éclairage	-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse	E	-
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 41/56	-
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa 265/331/458/933	-
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa 197/313/419/637	190/357/515/680
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa) 416	-
Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW) 56/70	-
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW) 63/72	67/74
Caractéristiques		
Télécommande	•	•
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction temporisation	• / intégrée	• / intégrée
Fonction aspiration intermittente	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	2	3
Type d'éclairage	-	LED
Puissance d'éclairage	(W) -	17,9
Luminosité	(lx) -	1156
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) -	3500
Variateur d'intensité de l'éclairage (ajustable via Home Connect)	(Kelvin) -	2700 - 5000
Pièce de connexion	(ø mm) 150	-
Connexion évacuation extérieure dessus/laterale/derrrière/devant	- / • / • / •	-
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,3	-
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	• ¹	• ¹
Home Connect via WiFi ²	•	•
Accessoires		
Module de recyclage blanc	AA 010 811	
Module de recyclage inox	AA 012 811	
Filtre à charbon actif régénérable	AA 200 112	AA 200 122
Filtre à charbon CleanAir	AA 200 110	AA 200 121
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW	(cm) 65/70	70/75
Pour appareils électriques	(cm) 65	70
Raccordement		
Puissance totale	(W) 250	250
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ En combinaison avec table de cuisson compatible.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.

** AC 270 101 : livrable jusqu'à fin 2023. Disponibilité nous consulter.

Hottes de plan de travail Série 400



Type d'appareil	Hotte de plan de travail	
Inox	AL 400 122	AL 400 192
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•	•/•
"Compatible avec (évacuation extérieure) Installation AL 400 122 uniquement en mode recyclage dans les pays de l'UE en raison de la législation UE 66/2014"		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec (recyclage)	2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensions		
Hauteur du pourtour cadre inox	(cm) 0,3	0,3
Installation classique / à fleur de plan	•/•	•/•
Hauteur déployée	(cm) 33	33
Largeur sur le plan de travail	(cm) 118,4	90,8
Largeur dans le meuble bas	(cm) 113,6	86
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 14	14
Hauteur dans le meuble bas	(cm) 55-86	55-86
Poids net	(kg) 46	38
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		A ^{*2}
Consommation énergétique	kWh/an	45,5 ²
Classe d'efficacité du moteur		A ²
Classe d'efficacité de l'éclairage		C ²
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ²
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	45/61 ²
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif	avec 2 connexions	avec 1 connexion
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) à 5 Pa	310/485/800/765
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) à 5 Pa	295/450/560/660
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) à 5 Pa	340/460/600/750
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) à 0 Pa	610/845/1080/1375
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m ³ /h) à 0 Pa	740/890/1015/1210
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique	-	-
Fonction temporisation	(min) •/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente	(min) •/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse	3	2
Canal de rétention des graisses	•	•
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 2 x 10	2 x 10
Luminosité	(lx) 400	400
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3600	3600
Connexion évacuation extérieure dessous/devant/derrrière	•/•/•	•/•/•
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond devant/derrrière	AD 754 049 ¹	AD 754 049 ¹
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate en-dessous	AD 854 050 ¹	AD 854 050 ¹
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	-	-
Home Connect via WiFi	-	-
Raccordement		
Puissance totale	(W) dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radio	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoire spécial.

² Les valeurs se réfèrent à la configuration AL 400 avec le moteur séparé AR 400 142.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.



Type d'appareil	Hotte de plan de travail	
Gaggenau Black	AL 200 180	AL 200 190
Evacuation extérieure / recyclage	• / module de recyclage en accessoire	• / module de recyclage en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm) 80	90
Installation classique/à fleur de plan	avec AA 200 900 / •	avec AA 200 900 / •
Hauteur déployée	(cm) 25	25
Largeur sur le plan de travail	(cm) 79,2	85,4
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 14	14
Largeur dans le meuble bas	(cm) 77,9	85,4
Hauteur dans le meuble bas	(cm) 70,3	70,3
Poids net	(kg) 48	43
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	A *
Consommation énergétique	kWh/an 36,9	37,8
Classe d'efficacité du moteur	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage	–	–
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B	C
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 39/62	41/62
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa 223/378//501/775	229/389/519/833
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa 170/362/447/562	172/367/472/620
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)	
Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW) 62/70	62/71
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW) 65/70	65/71
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction temporisation	(min) • /intégrée	• /intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) –	–
Indicateur de saturation du filtre	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	2	2
Récupérateur de graisses	•	•
Luminosité	•	•
Pièce de connexion	(ømm) 150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant	• /- /- /-	• /- /- /-
Puissance sortie ventilateur	(W) 300	300
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,3	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	• ¹	• ¹
Home Connect via WiFi ²	•	•
Accessoires		
Kit pour installation de façon classique sur le plan de travail	AA 200 900	AA 200 900
Kit d'installation pour moteur à distance	AA 200 910	AA 200 910
Kit d'installation pour installation dans 1 seule découpe à fleur de plan	VA 200 080	VA 200 090
Module de recyclage avec filtres charbon CleanAir	AA 200 880	AA 200 890
Filtre à charbon CleanAir de remplacement	AA 200 100	AA 200 100
Module de recyclage avec filtres à charbon actif régénérables	AA 200 882	AA 200 892
Raccordement		
Puissance totale	(W) 300	300
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ En combinaison avec la table de cuisson appropriée.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.

Vario aérateur Série 400



Type d'appareil		Vario aérateur
Inox		VL 414 115
Bouton de commande à commander séparément (inox / noir) ⁵		CKV 410 010 / CKV 410 000
Evacuation extérieure / recyclage		•/•
Compatible avec caisson moteur (évacuation)		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec caisson moteur (recyclage)		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensions		
Hauteur hors-tout	(cm)	0,3
Installation classique/à fleur de plan		•/•
Largeur sur le plan de travail	(cm)	15,5
Largeur dans le meuble bas	(cm)	17
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	52
Hauteur dans meuble bas installation classique/à fleur de plan	(cm)	17,5/17,8
Poids net	(kg)	2,2
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		A+ ^{*1}
Consommation énergétique	kWh/an	40,4 ¹
Classe d'efficacité du moteur		A ¹
Classe d'efficacité de l'éclairage		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ¹
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	57/71 ¹
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
		1 x VL 414
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) à 5 Pa	280/430/540/640
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) à 5 Pa	300/455/570/660
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) à 5 Pa	320/420/550/690
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) à 0 Pa	290/390/520/660
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m ³ /h) à 0 Pa	350/415/490/590
Caractéristiques		
Niveaux de puissance		3 + intensif
Fonction automatique		•
Fonction temporisation		•
Fonction aspiration intermittente	(min)	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtre à graisse		Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		1
Canal de rétention des graisses		•
Connexion évacuation extérieure, bas/latérale/arrière		-/-/•
Pièce de connexion ø 150 mm gaine plate		AD 410 040 ²
Pièce de connexion pour extension gaine plate Ø 150 mm		AD 851 041 ²
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		• ³
Home Connect via WiFi ⁴		•
Raccordement		
Puissance totale	(W)	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios		•

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le moteur séparé AR 403 122

² Accessoire spécial

³ En combinaison avec la table de cuisson compatible

⁴ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁵ Le bouton de commande doit être commandé séparément

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.



Type d'appareil		Vario aérateur
Gaggenau Black		VL 200 120
Évacuation extérieure / recyclage		• / •
Compatible avec caisson moteur (évacuation)		AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatible avec caisson moteur (recyclage)		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensions		
Installation classique / à fleur de plan		• / -
Largeur sur le plan de travail	(cm)	15
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	51
Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan	(cm)	17,5/-
Poids net	(kg)	5
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		A ^{*2}
Consommation énergétique	(kWh/an)	48,3 ²
Classe d'efficacité du moteur		A ²
Classe d'efficacité de l'éclairage		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ²
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	56/71 ²
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m ³ /h) à 0 Pa	360/435/500/595
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) à 0 Pa	305/410/530/665
Évacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) à 5 Pa	320/430/555/690
Évacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation dans un meuble	(m ³ /h) à 5 Pa	280/440/545/645
Évacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) à 5 Pa	305/460/575/660
Niveau sonore (EN 60704-3) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(dB(A) re 1 pW)	60/64/68/73
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(dB(A) re 1 pW)	57/64/72/78
Évacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(dB(A) re 1 pW)	56/64/71/76
Évacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation dans un meuble	(dB(A) re 1 pW)	51/63/68/73
Évacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(dB(A) re 1 pW)	57/67/73/76
Caractéristiques		
Niveaux de puissance		3 + intensif
Fonction automatique		•
Fonction temporisation	(min)	• / intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Type de filtre à graisse		Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		1
Canal de rétention des graisses		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Connexion évacuation extérieure, bas / latérale / arrière		- / - / •
Pièce de connexion ø 150 gaine plate		AD 410 040 ¹
Pièce de connexion pour extension ø 150 gaine plate		AD 851 041 ¹
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,7
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		-
Home Connect via WiFi		-
Raccordement		
Puissance totale	(W)	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios		•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoire spécial.

² Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 200 avec le moteur séparé AR 403 122.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.

Hottes îlots Série 200



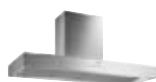
Type d'appareil	Hotte îlot	
Inox	AI 240 191	
Évacuation extérieure / recyclage	• / module de recyclage en accessoire	
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Profondeur	(cm)	60
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm)	74-92/82-104
Poids net	(kg)	32
Poids de la cheminée	(kg)	
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	
Consommation énergétique	(kWh/an)	43,2
Classe d'efficacité du moteur	A	
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B	
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 43/64	
Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Évacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa	291/441/641/988
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa	195/362/448/530
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)	436
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW)	64/72
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW)	69/72
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	
Fonction automatique	•	
Fonction temporisation	(min)	• / intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	
Nombre de filtres à graisse	3	
Canal de rétention des graisses	-	
Type d'éclairage	LED	
Puissance d'éclairage	(W)	4 x 3
Luminosité	(lx)	650
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3500
Gamme de couleur (ajustable avec Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000
Pièce de connexion	(ø mm)	150
Connexion évacuation extérieure, haut/côté/arrière/devant S = sur mesure	• / S / S / S	
Puissance du ventilateur	(W)	260
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	• ¹	
Home Connect via Wifi ²	•	
Accessoires		
Module de recyclage d'air	AA 200 816	
Filtre à charbon actif régénérable	AA 200 112	
Filtre à charbon CleanAir	AA 200 110	
Rallonge de cheminée	AD 200 326	
Rallonge pour kit de montage	AD 223 346	
Collerette de finition pour cheminée	AD 220 396	
Cheminée pour évacuation extérieure		
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus 12 kW	(cm)	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	55
Raccordement		
Puissance totale	(W)	272
Suppression des interférences des ondes radios	•	

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ En combinaison avec table de cuisson compatible.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.



Type d'appareil	Hotte murale	
Inox	AW 442 120	
Evacuation extérieure / Recyclage	• / •	
Compatible avec (évacuation)	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	
Compatible avec (recyclage)	AR 400 143 et AA 442 810	
Dimensions avec cheminée		
Largeur	(cm)	120
Profondeur	(cm)	55
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm)	72-150
Poids net	(kg)	32
Poids de la cheminée, min.-max.	(kg)	7-11
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A ^{*1}	
Consommation énergétique	kWh/an	48,1 ¹
Classe d'efficacité du moteur	A ¹	
Classe d'efficacité de l'éclairage	B	
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B ¹	
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	47/64 ¹
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) at 5 Pa	315/490/615/755
Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442	(m ³ /h) at 5 Pa	325/505/615/885
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) at 5 Pa	320/485/615/720
Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442	(m ³ /h) at 0 Pa	290/455/565/775
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	
Fonction Automatique	•	
Fonction temporisation	(min)	• /intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	
Type de filtre à graisse	Filtres à chicanes	
Nombre de filtres à graisse	4	
Canal de rétention des graisses	•	
Type d'éclairage	LED	
Puissance d'éclairage	(W)	3 x 10
Luminosité	(lx)	940
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3500
Pièce de connexion	(ø mm)	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant	• /S/S/S	
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	-	
Home Connect via WiFi	-	
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	70
Pour appareils électriques	(cm)	60
Raccordement		
Puissance totale	(W)	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•	

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.

Hottes murales Série 200



Type d'appareil	Hotte murale	Hotte murale
Inox	AW 240 191	
Panneau verre anthracite Gaggenau		AW 250 192
Evacuation extérieure / recyclage	•/Module de recyclage en accessoire	Cheminée en inox en accessoire / •
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	90
Profondeur	(cm) 50	54
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min./max.	(cm) 65-95/82-115	96-123/45
Poids net	(kg) 21	27
Poids de la cheminée		5
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	A+ *
Consommation énergétique (kWh/an)	44,5	36,7
Classe d'efficacité du moteur	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B	B
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 44/64	43/57
Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure (m³/h) à 5 Pa	275/422/618/970	282/394/529/990
Recyclage (m³/h) à 0 Pa	185/321/383/476	196/349/461/670
Contre-pression max. en 0 m³/h (Pa)	459	453
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int		
Mode évacuation (dB(A) re 1 pW)	64/73	57/70
Mode recyclage (dB(A) re 1 pW)	69/74	68/78
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction automatique	•	•
Fonction temporisation (min)	•/ intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente (min)	•/ 6 min.	•/ 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	3	2
Canal de rétention des graisses	-	-
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage (W)	3 x 3	2 x 3
Luminosité (lx)	551	460
Couleur de l'éclairage (Kelvin)	3500	3500
Gamme de couleur (ajustable Home Connect) (Kelvin)	2700 - 5000	2700 - 5000
Pièce de connexion (ø mm)	150	150
Connexion évacuation extérieure, haut/côté/arrière/devant S= sur mesure	• / S / S / S	•/S/S/S
Puissance du ventilateur (W)	260	260
Longueur du câble de raccordement (m)	1,3	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	• ¹	• ¹
Home Connect via Wifi ²	•	•
Accessoires		
Module de recyclage d'air	AA 200 812	
Filtre à charbon actif régénérable	AA 200 112	AA 250 112
Filtre à charbon CleanAir	AA 200 110	AA 250 113
Rallonge de cheminée	AD 200 322	
Rallonge pour kit de montage		
Collerette de finition pour cheminée	AD 200 392	
Cheminée pour évacuation extérieure		AD 200 012
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus 12 kW (cm)	65/70	60/70
Pour appareils électriques (cm)	55	45
Raccordement		
Puissance totale (W)	269	270
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ En combinaison avec table de cuisson compatible.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.



Type d'appareil	Hotte tiroir	
Inox	AF 210 192	AF 210 162
Evacuation extérieure / recyclage	•/Module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	60
Profondeur	(cm) 32	32
Profondeur avec tiroir pare-vapeur sorti	(cm) 48,8	48,8
Hauteur	(cm) 37,8	37,8
Poids net	(kg) 15	13
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	A *
Consommation énergétique	kWh/an 41,4	40,3
Classe d'efficacité du moteur	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B	B
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 42/57	41/57
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa 272/384/517/965	271/386/515/953
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa 267/372/506/876	266/364/497/885
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa) 434	455
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int		
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW) 57/71	57/71
Recyclage	(dB(A) re 1 pW) 62/69	62/69
Caractéristiques		
Tiroir pare-vapeur en verre	•	•
Emplacement éléments de commande	Touches sur l'avant	Touches sur l'avant
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique	•	•
Fonction temporisation	(min) •/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) –	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre inox	Filtre inox
Nombre de filtres à graisse	1	1
Canal de rétention des graisses	–	–
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 3 x 3	2 x 3
Luminosité	(lx) 355	355
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3500	3500
Pièce de connexion	(ø mm) 150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = surmesure	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventilateur	(Nombre) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 260	260
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	–	–
Home Connect via WiFi	–	–
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm) 65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm) 43	43
Accessoires		
Cadre abaissant	AA 210 492	AA 210 460
Kit de montage dans meuble haut largeur 90 cm	AA 210 491	
Module de recyclage	AA 211 812	AA 211 812
Filtre à charbon CleanAir	AA 210 110	AA 210 110
Connection		
Puissance totale	(W) 266	264
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.

Groupes filtrants Série 200



Type d'appareil	Groupe filtrant	Groupe filtrant
Couleur Inox	AC 200 191	AC 200 181
Evacuation extérieure / recyclage	• /Module de recyclage en accessoire	• /Module de recyclage en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm) 86	70
Profondeur	(cm) 28,2	30
Hauteur	(cm) 36 (caisson)	36 (caisson)
Poids net	(kg) 9,8	9,2
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficience énergétique	A++ *	A++ *
Consommation énergétique (kWh/an)	31,4 kWh	30,3 kWh
Classe d'efficacité du moteur	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	D	D
Niveau sonore min./max. position normale (dB(A))	41/64	46/64
Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure (m³/h) à 5 Pa	210/380/610/800	210/380/575/775
Recyclage (m³/h) à 0 Pa	200/360/540/790	200/360/540/740
Contre-pression max. en 0 m³/h (Pa)	560	560
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int		
Mode évacuation (dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70
Mode recyclage (dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78
Caractéristiques		
Télécommande	AA 200 510	AA 200 510
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction automatique	-	-
Fonction temporisation	• /6 min.	• /6 min.
Fonction aspiration intermittente	• /6 min.	• /6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	2	2
Canal de rétention des graisses	-	-
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage (W)	2 x 1	2 x 1
Luminosité (lx)	266	244
Couleur de l'éclairage (Kelvin)	4000	4000
Pièce de connexion (ø mm)	150/120	150/120
Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S = sur mesure	• /-/-/-	• /-/-/-
Ventilateur (Nb)	1	1
Puissance du ventilateur (W)	170	170
Longueur du câble de raccordement (m)	1	1
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	-	-
Home Connect via WiFi	-	-
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW (cm)	65/70	65/70
Pour appareils électriques (cm)	65	65
Accessoires		
Module de recyclage	AA 211 812	AA 211 812
Filtre à charbon CleanAir	AA 210 110	AA 210 110
Raccordement		
Puissance totale (W)	172	172
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.



Groupe filtrant

AC 200 161

- /Module de recyclage en accessoire

52

30

36 (caisson)

8,3



29,6 kWh

A

A

D

44/64

210/365/540/730

200/360/530/690

560

64/70

72/77

AA 200 510

3 plus intensive

-

- /6 min.

- /6 min.

•

Filtres métalliques

1

-

LED

2 x 1

244

4000

150/120

- /-/-/-

1

170

1

-

-

65/70

65

AA 211 812

AA 210 110

172

•

Moteurs séparés Série 400 et Série 200



Type d'appareil	Moteur intérieur	Moteur intérieur à placer dans la cheminée de AW 442
Inox		
Carrossage métal	AR 400 142	AR 400 143
Evacuation extérieure / Recyclage	•/-	•/-
Dimensions		
Largeur	(mm) 426	333
Profondeur	(mm) 426	240
Hauteur	(mm) 232	232
Poids net	(kg) 14	5
Possibilités d'installation		
Toit en pente (pas d'Eternit)		
Mur extérieur		
Mur intérieur	•	
Meuble bas	•	
Cheminée de hotte AW 442		•
Grenier	•	
Cave	•	
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure (jusqu'à)	(m³/h) à 5 Pa 830	1005
Recyclage (jusqu'à)	(m³/h) à 0 Pa	
Contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa) 500	480
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur	BLDC	BLDC
Ventilateur	(Nombre) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 240	230
Isolation phonique	•	•
Support de fixation	•	-
Raccords d'entrées d'air	(ø mm) 5 x 150	
Raccord sortie d'air	(ø mm) 1 x 150	1 x 150
Cache pour fermeture des entrées d'air	•	-
Filtre à charbon actif	-	-
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	-
Longueur du câble réseau	(m) 5	-
Raccordement en combinaison avec l'élément d'aspiration		
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

- Equipement de série. - Non disponible.



Moteur mur extérieur	Moteur de plinthe	Monteur de plinthe	Moteur intérieur
AR 401 142	AR 403 122	AR 413 122	AR 410 110
•/-	•/-	-/•	-/•
422	451	406	428
453	505	535	228
140	95	99	520
14	9	9	12
•			
•			
	•	•	•
	•	•	•
	•		
	•		
1050	875		
		900	675
640	770	610	380
3 plus intensive BLDC	3 plus intensive BLDC	3 plus intensive BLDC	3 plus intensive BLDC
1	1	1	1
180	180	180	170
•	-	-	•
•	•	•	•
1 x 200	1 x 150 1 x 150 plat	1 x 150	1 x 150 plat
-	-	-	-
-	-	•	•
1,75	1,75	1,75	1,75
5	2	2	2
•	•	•	•



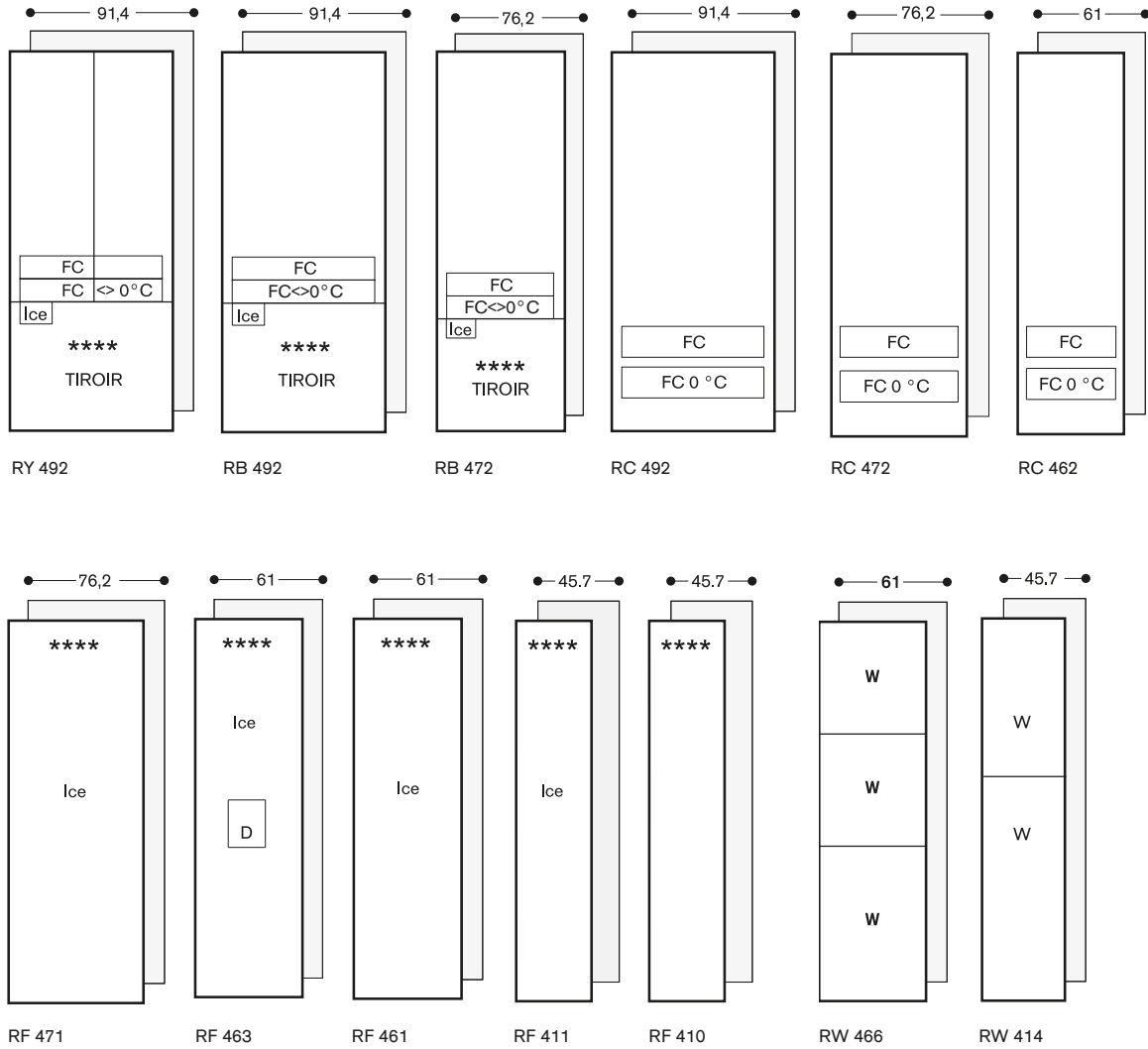
Appareils de froid

Vue d'ensemble des appareils de froid	300
Froid Vario Série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vins	304
Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 400	316
Accessoires pour les appareils de froid Vario Série 400	324
Side-by-Side Pose-Libre Série 200	326
Froid Vario Série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	328
Appareils de froid Série 200	332
Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 200 et Froid Série 200	340
Caves à vin	341
Accessoires	344
Données techniques	350

Vue d'ensemble

Froid Vario Série 400

Niche 213 cm



FC : Zone fraîcheur

FC $\leq 0^{\circ}\text{C}$: Zone fraîcheur proche de 0 °C

FC 0 °C : Zone fraîcheur 0 °C

W : Vin

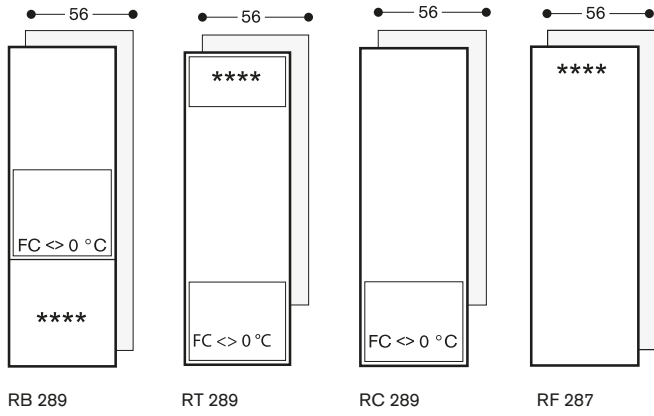
D : Distributeur d'eau et de glaçons

Ice : Fabrique de glaçons

Vue d'ensemble

Froid Vario Série 200

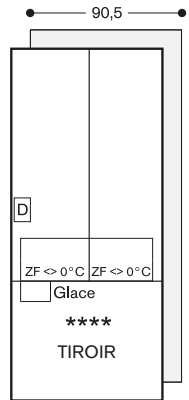
Niche 178 cm



Vue d'ensemble

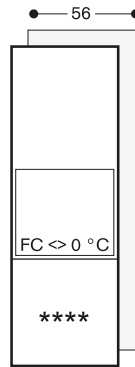
Autres appareils de froid

Pose-Libre
Hauteur 183 cm

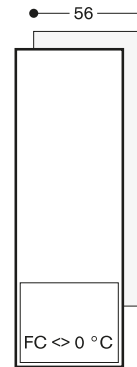


RY 295

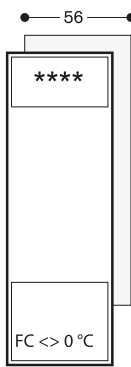
Niche 178 cm



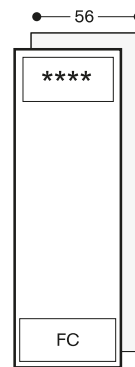
RB 282



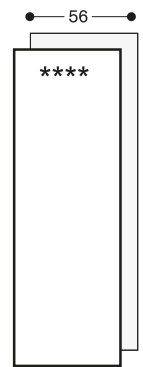
RC 282



RT 282

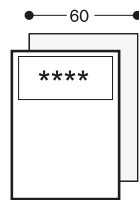


RT 282

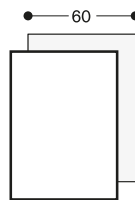


RF 282

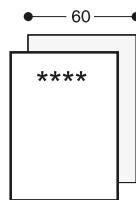
Niche 82 cm / Sous-plan



RT 200



RC 200

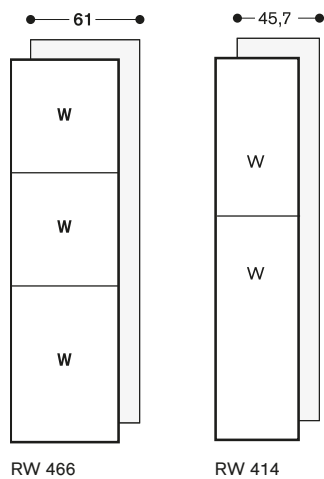


RF 200

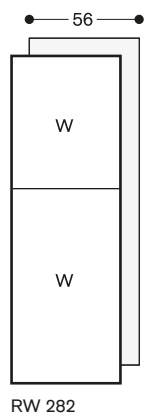
Vue d'ensemble

Caves à vin

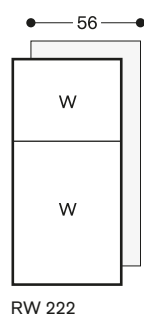
Niche 213 cm



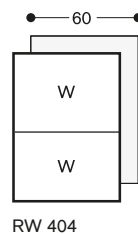
Niche 178 cm



Niche 123 cm



Niche 82 cm / Sous-plan



Pour toute exportation hors Union Européenne, l'approbation technique de libération des Produits a été donnée pour la France métropolitaine et l'ensemble des DROM-COM à l'exception des pays suivants : Polynésie, Saint Barthélémy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Nos appareils de Froid sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.



RY 492 305

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91.4 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec une double porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible.



Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation requis

RA 460 000

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre les appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 912

Portes en inox avec poignées
Pour RY 492,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 340

Baguettes latérales de recouvrement,
en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425 110

Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 910

Poignée courte, inox
Pour RB/RY 492
Avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.

RA 428 912

Portes inox, sans poignées
Pour RY 492,
épaisseur habillage 19 mm.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur Vario Série 400

RY 492

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Contre-portes planes en inox
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Une tablette en verre asymétrique réglable en hauteur
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en Anthracite
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 552 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires pages 316 à 323.

Réfrigérateur

Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.

1 tablette en verre de sécurité, verre blanc, réglable en hauteur.

1 tablette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement.

1 tablette intégrée en verre finition satinée.

4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), dans partie réfrigération et tiroir de congélation.

RA 460 030

Baguettes de connexion verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RB/RY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 913

Grille de ventilation inox
Pour RB/ RY 492.

Accessoires en option

RA 430 100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 450 012

Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RB, RY, RF.

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
6 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 2 particulièrement profonds.
Volume net total de toute la Zone Réfrigération : 386 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Température réglable manuellement.
Idéal pour viande, poisson et volaille.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -14°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg en 24 h.
Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs intérieurs totalement extractibles.
Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.
Volume net 166 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1.6 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations

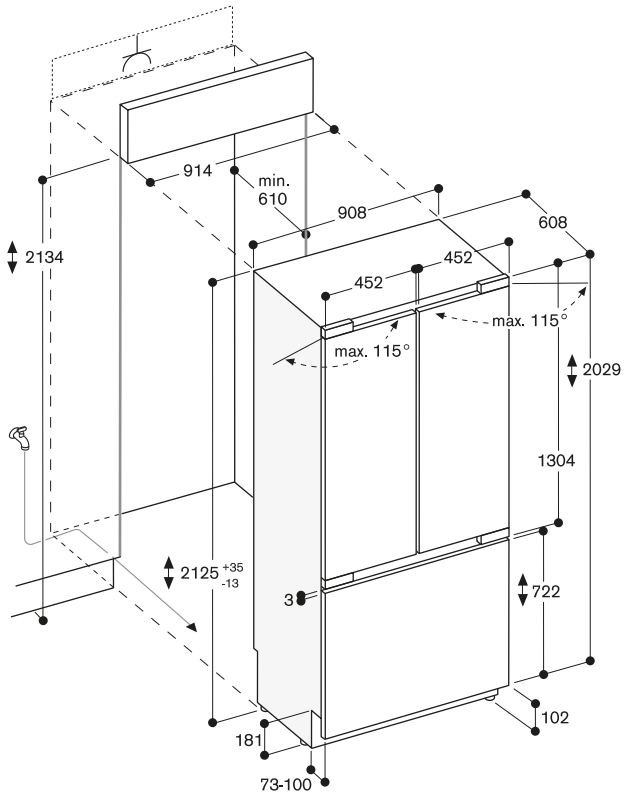
Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 415 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de la porte d'habillage: Portes, 67 kg chacune. Tiroir 12 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm



RB 492 305

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91.4 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec 1 seule porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible

RB 472 305

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 76.2 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec 1 seule porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible



Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation requis

RA 460 000

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre les appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 712

Portes en inox avec poignées
Pour RB 472,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 910

Portes en inox avec poignées
Pour RB 492,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 340

Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur

Vario Série 400

RB 492 /RB 472

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en Anthracite
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 555/452 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires pages 316 à 323.

Réfrigérateur

Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, réglable en hauteur.
1 tablette intégrée en verre finition satinée.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), dans partie réfrigération et tiroir de congélation.
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.

RA 425 110

Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 710

Poignée courte, inox
Pour RB 472, avec 2 fixations, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm.

RA 425 910

Poignée courte, inox
Pour RB/RY 492 et RW 222.
Avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.

RA 428 712

Portes inox, sans poignées
Pour RB 472,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 910

Portes inox, sans poignées
Pour RB 492,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 030

Baguettes de connexion verticales pour 2x2 panneaux d'habillage pour combiné RB/RY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 913

Grille de ventilation inox pour RB/RY 492.

RA 464 713

Grille de ventilation inox pour RB 472

Accessoires en option

RA 430 100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 450 012

Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RB, RY, RF.

3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.
Volume net total de toute la Zone Réfrigération : 389/316 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Température réglable manuellement.
Idéal pour viande, poisson et volaille.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -14°C à -24°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14/14 kg en 24 h.
Autonomie de 13/13h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs coulissants sortie totale.
Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.
Volume net 166/136 litres.

Fabrique de glace

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,6/1,7 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3/3 kg.

Consommations

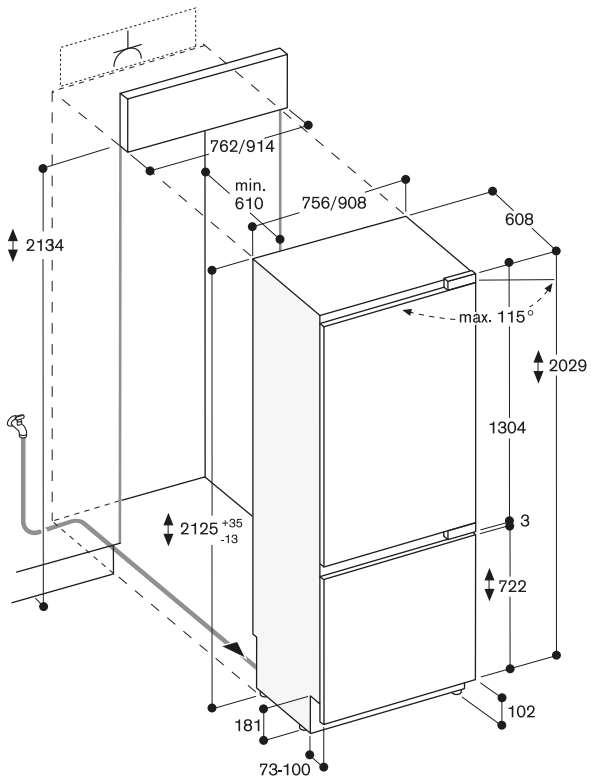
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 326/295 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte: Porte 47/41 kg.
Tiroir 12/10 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,300/0,300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm



RC 492 305

Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91,4 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

RC 472 305

Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 76,2 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

RC 462 305

Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

Accessoires d'installation requis

RA 460 000

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side".

N'est pas nécessaire si l'espace entre les appareils est supérieur à 160 mm. Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013

Feuille thermique 230V. Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 610

Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710

Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 911

Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

Réfrigérateur Vario Série 400

RC 492/RC 472/RC 462

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Éclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- 1 tiroir Fraîcheur proche de 0°C avec réglage de la température de -1°C à +3°C et 1 tiroir Fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 579/467/357 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires pages 316 à 323.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, réglable en hauteur.
1 tiroir bas, totalement extractible avec façade transparente.
1 tablette intégrée en verre finition satinée.
Système de fermeture amortie.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), dans partie réfrigération et tiroir de congélation.

RA 423 140

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 911

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020

Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 611

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 464 711

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.

RA 464 911

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.

Accessoires en option

RA 430 100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.
Volume utile 494/398/305 litres.

Zone fraîcheur 0°C

1 grand tiroir Fraîcheur proche de 0°C totalement extractible, avec façade transparente et éclairage.
Système de fermeture amortie.
Contrôle de la température via l'écran TFT central, réglage de la température de -1°C à +3°C.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 85/69/52 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Consommations

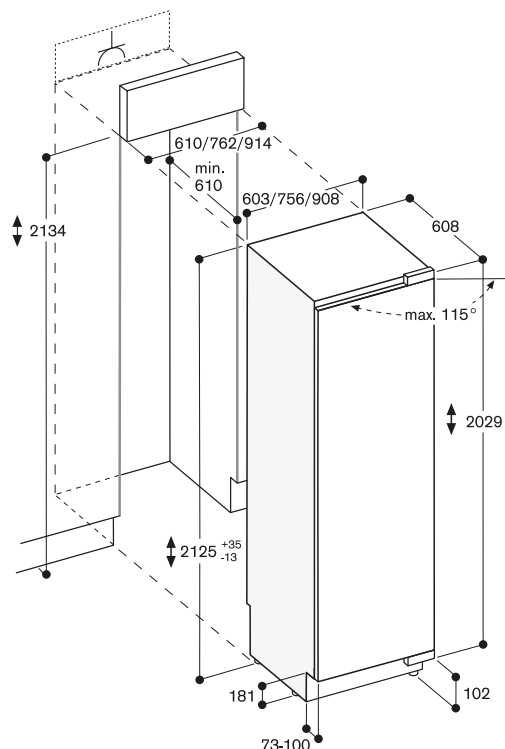
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 182/166/150 kWh/an.
Niveau sonore 40 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 43/29/41 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

**RF 463 306**

Tout intégrable
Avec distributeur de glace et d'eau fraîche
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Charnières à droite

RF 463 307

Tout intégrable
Avec distributeur de glace et d'eau fraîche
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Charnière à gauche

**Le prix comprend**

- 1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.**RA 460 013**

Feuille thermique 230V.

Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation**RA 422 610**

Porte inox avec poignée.

Pour appareil RF 463, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 810

Porte en inox, sans poignée.
Pour RF 463, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020

Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

Congélateur Vario Série 400**RF 463**

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Sensor de détection de présence dans le distributeur de glace et d'eau fraîche
- Distributeur de glaçons, glace pilée et d'eau fraîche éclairé
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 304 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Touches sensibles pour utilisation du distributeur de glace et d'eau fraîche.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires pages 316 à 323.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -14°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 18 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

RA 464 617

Grille de ventilation inox.
Pour RF463 avec filtre à eau intégré, charnières à droite.

RA 464 618

Grille de ventilation inox.
Pour RF463 avec filtre à eau intégré, charnières à gauche.

Accessoires en option**RA 450 012**

Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RB, RY, RF.

3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur individuellement.

1 tablette intégrée en verre finition satinée.

2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.

Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).

Distributeur de glace et d'eau fraîche.

Eclairage LED blanc chaud.
Sensor de détection de présence pour une activation automatique de l'éclairage et des touches sensibles du distributeur de glace et d'eau fraîche.
Intégré, avec raccordement fixe à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,4 kg/24 h.
Glaçons et glace pilée.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3,2 kg.
Réserve d'eau fraîche : 1,5 litre.

Consommations

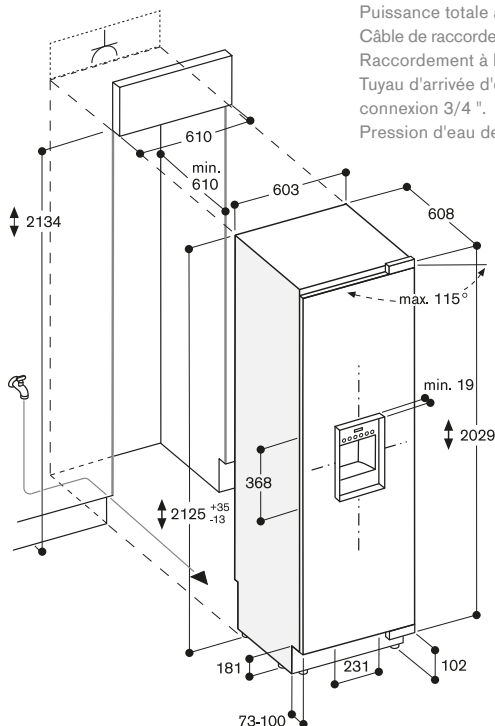
Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 337 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors de l'installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, pas de possibilité de sortie totale des tiroirs.
Poids max. du panneau de porte 67 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



RF 471 305

Tout intégrable
Avec fabrique de glaçons
Home Connect
Largeur de la niche 76,2 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

RF 461 305

Tout intégrable
Avec fabrique de glaçons
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

RF 411 305

Tout intégrable
Avec fabrique de glaçons
Home Connect
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

- 1 pelle à glaçons
- 1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"
- 1 petit bac à glaçons
- 1 grand bac à glaçons

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 110

Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 610

Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710

Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140

Baguettes latérales
de recouvrement, longues.

Congélateur Vario Série 400

RF 471/RF 461/RF 411

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 445/344/240 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires pages 316 à 323.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super
Congélation jusqu'à -30 °C.
Température réglable de -14 °C à -24 °C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 23/19/16 kg en 24 h.
Autonomie de 10/7/6 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur individuellement.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110

Porte en inox,
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 610

Porte en inox,
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710

Porte en inox,
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020

Baguette de connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 113

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec
filtre à eau intégré.

RA 464 616

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm avec
filtre à eau intégré.

RA 464 714

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec
filtre à eau intégré.

Accessoires en option

RA 450 012

Filtre à eau pour
système de filtration intégrée
avec indicateur de saturation.
Pour RB, RY, RF.

2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,7/1,5/1,4 kg en 24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Consommations

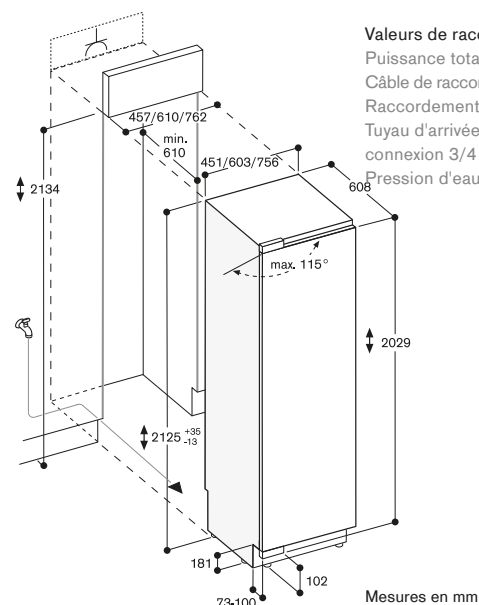
Classe d'efficacité énergétique F pour une classification de A à G.
Consommation d'énergie 401/355/308 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors d'une intégration de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, l'accès aux tiroirs est restreint et il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA448220). Le remplacement doit être effectué avant le blocage de la porte à 90°.
Poids max. du panneau de porte 29/41/59 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

**RF 410 304**

Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

**Le prix comprend**

1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour
montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis**RA 460 013**

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les
appareils installés côte à côte est
comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi
que dans toutes les configurations
d'installation dans un environnement
humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation**RA 421 110**

Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140

Baguettes latérales
de recouvrement, longues.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110

Porte en inox,
sans poignée.

Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020

Baguette de connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 111

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Congélateur Vario Série 400**RF 410**

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Ecran TFT sensible
- Volume net total 240 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensible.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires pages 316 à 323.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30 °C.
Température réglable de -14 °C à -24 °C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg en 24 h.
Autonomie de 6 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 4 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Consommations

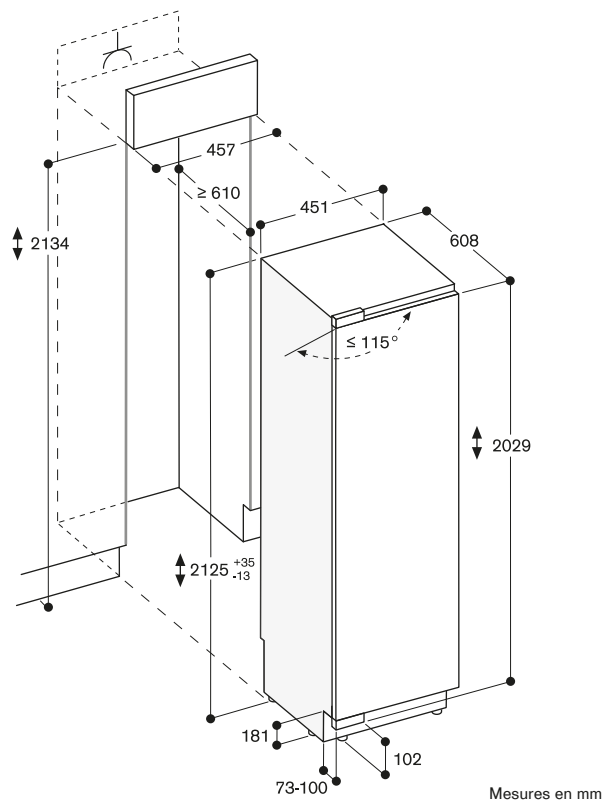
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 246 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors de l'installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, pas de possibilité de sortie totale des tiroirs.
Poids max. du panneau de porte 59 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



RW 466 365

Tout intégrable
Home Connect
Porte vitrée
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm



RW 466 305

Tout intégrable
Home Connect
Porte pleine
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm



Le prix comprend

1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour
montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013
Feuille thermique 230 V.
Nécessaire pour les combinaisons
d'appareils installés séparément avec
une distance comprise entre 16 mm et
160 mm, ou dans toutes les
configurations d'installation dans un
environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 420 010
Serrure pour RW 414
et RW 466.
RA 421 610
Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 611
Cadre de porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, charnières
à gauche, épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 612
Cadre de porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, charnières
à droite, épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400

RW 466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif Anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux
- Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99 bouteilles

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Porte verrouillable (avec serrure
RA 420 010).

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-JV.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la
porte et le tiroir de l'appareil peuvent
uniquement être ouverts avec une
poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de
dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires
pages 316 à 323.

Caractéristiques

Capacité 99 bouteilles (bouteilles
standard de 0,75 L).
12 clayettes à bouteilles,
- 9 totalement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles
Magnum.
Aménagement intérieur flexible par le
rajout ou le retrait de clayettes pour
bouteilles totalement extractibles.
Dans une configuration standard
(12 clayettes à bouteilles),
12 bouteilles Magnum peuvent être
stockées au maximum.
Maximum de 12 clayettes à bouteilles
pour l'aménagement intérieur.
Eclairage brillant 2 Spots LED blanc
chaud, anti-éblouissement (3500 K)
dans chaque zone.

RA 423 140

Baguettes latérales
de recouvrement, longues.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610

Porte en inox,
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 611

Cadre de porte inox,
sans poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020

Baguette de connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 611

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.

Accessoires en option

RA 430 000
Caches de recouvrement
pour emplacements de vis : 8 pièces.

RA 491 661

Clayette à bouteilles
entièrement extractible, avec rails
télescopiques masqués, en chêne
et aluminium massif Anthracite.
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 492 660

Plateau étagère
amovible avec cadre en chêne
Pour les carafes, décanteurs et
bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 493 060

Présentoir en chêne
et aluminium massif Anthracite pour la
présentation d'une bouteille individuelle
1 pièce.

RA 498 640

Support en chêne pour
rangement de bouteilles sur étagère
de séparation des compartiments.
Pour appareils largeur 61 cm.

5 scénarios d'éclairage différents
pour une présentation individuelle des
bouteilles de vin.
Volume net 370 litres.

Consommations

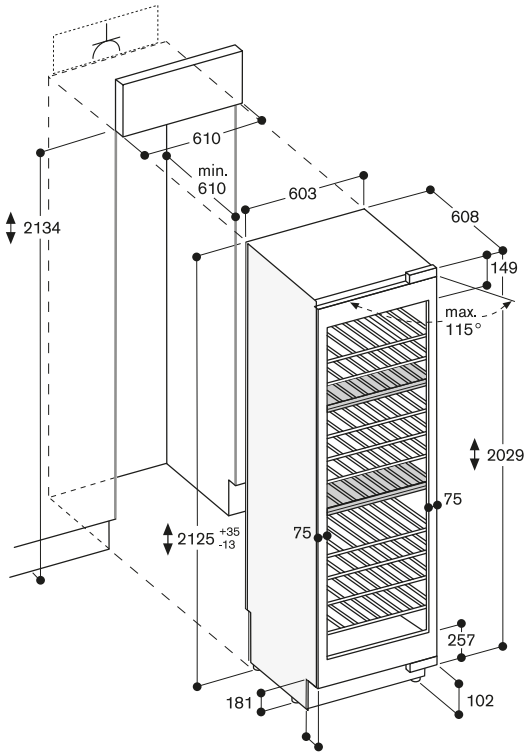
Classe d'efficacité énergétique G/F
sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie
155/129 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

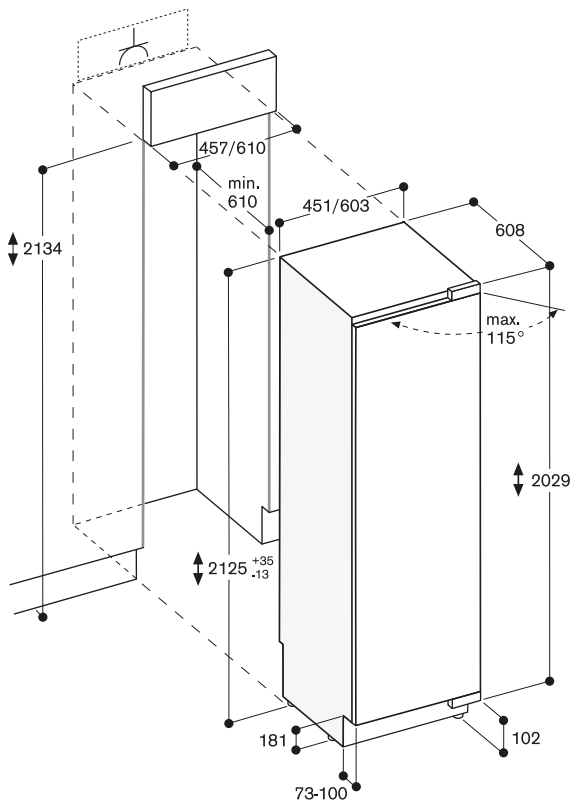
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°,
peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 73 kg.
La prise doit être prévue en dehors de
la niche.
Pas de transport/utilisation au-delà de
2000 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec
prise.



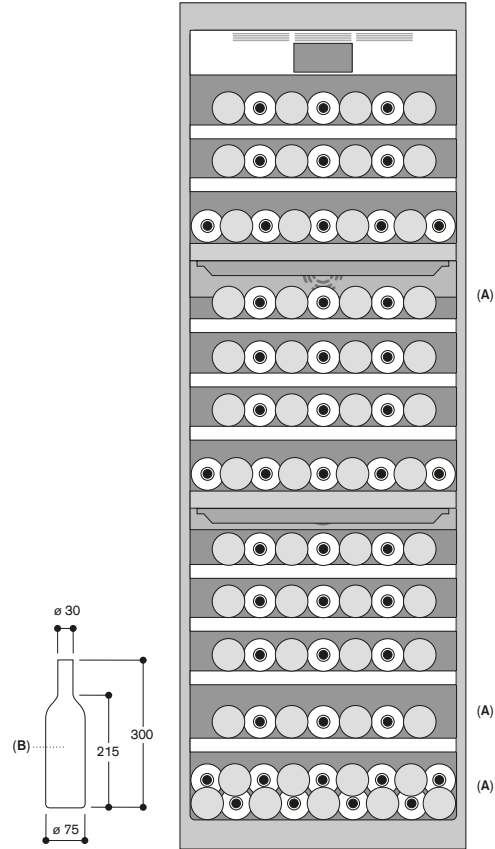
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres

Mesures en mm



RW 414 365

Tout intégrable
Home Connect
Porte vitrée
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm



RW 414 305

Tout intégrable
Home Connect
Porte pleine
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour
montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013
Feuille thermique 230 V.
Nécessaire pour les combinaisons
d'appareils installés séparément avec
une distance comprise entre 16 mm
et 160 mm, ou dans toutes les
configurations d'installation dans
un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 420 010
Serrure pour RW 414
et RW 466.
RA 421 110
Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 111
Cadre de porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
charnières à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 112
Cadre de porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
charnières à droite,
épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400

RW 414

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif Anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 70 bouteilles

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Porte verrouillable (avec serrure
RA 420 010).

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-JUV.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires
pages 316 à 323.

Caractéristiques

Capacité 70 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 clayettes à bouteilles,
- 10 totalement extractibles
- 3 pour le stockage de bouteilles
Magnum.
Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles) 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
Maximum de 13 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
Eclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone.

RA 423 140

Baguettes latérales
de recouvrement, longues.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110

Porte en inox,
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 111

Cadre de porte inox,
sans poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020

Baguette de connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 111

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Accessoires en option

RA 430 000
Caches de recouvrement
pour emplacements de vis : 8 pièces.

RA 491 161

Clayette à bouteilles
entièrement extractible, avec rails
télescopiques masqués, en chêne et
aluminium massif Anthracite.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 492 160

Plateau étagère
amovible avec cadre en chêne
Pour les carafes, décanteurs et
bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 493 060

Présentoir en chêne
et aluminium massif Anthracite pour la
présentation d'une bouteille individuelle
1 pièce.

RA 498 140

Support en chêne pour
rangement de bouteilles sur étagère
de séparation des compartiments.
Pour appareils largeur 45,7 cm.

5 scénarios d'éclairage différents
pour une présentation individuelle des
bouteilles de vin.
Volume net 272 litres.

Consommations

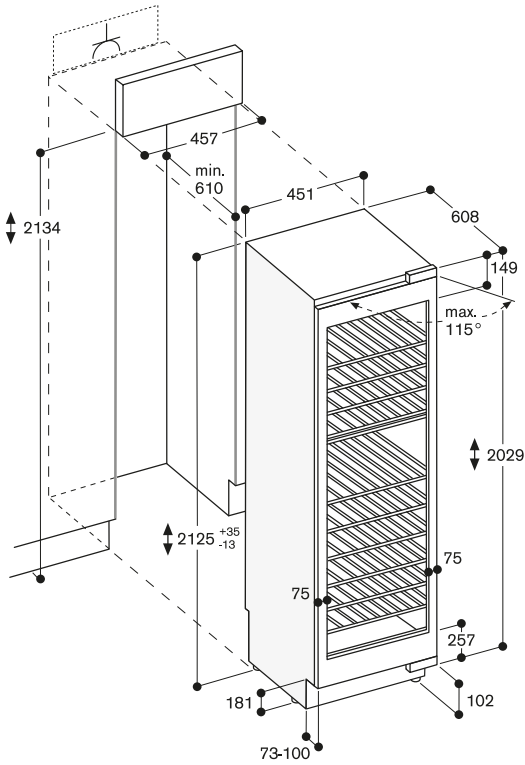
Classe d'efficacité énergétique G/F
sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie
145/120 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut
être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 76 kg.
La prise doit être prévue en dehors de
la niche.
Pas de transport/utilisation au-delà de
2000 m d'altitude.

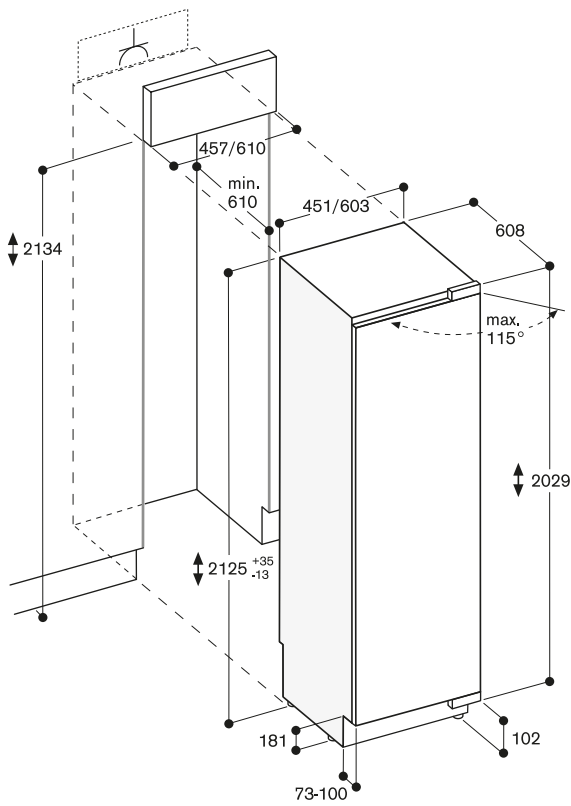
Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec
prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

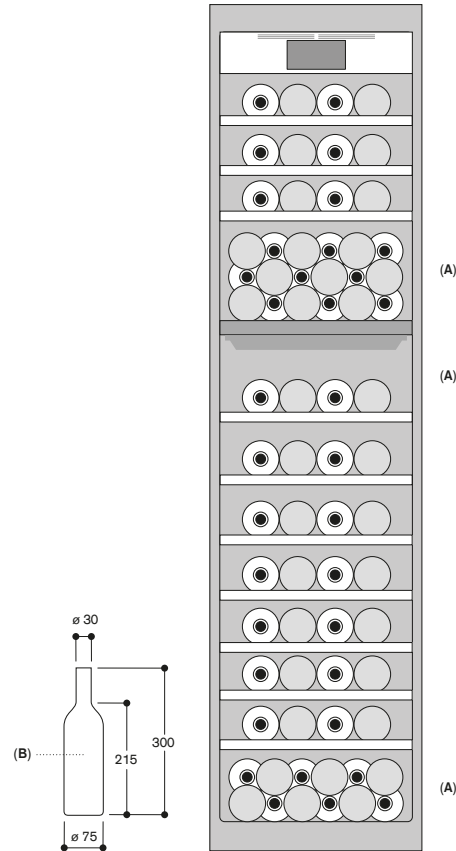
Mesures en mm



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres

Mesures en mm

Instructions de montage et accessoires supplémentaires – Appareils de Froid Vario Série 400

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, avec une sécurité anti-basculement en haut à l'arrière et en bas sur le côté.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA 460 000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm ou si l'environnement est très humide, il faut installer l'accessoire Feuille thermique RA 460 013 entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Pour la combinaison d'appareils « charnières à côté de poignée » il faut utiliser la Feuille thermique RA 460 013 dans le cas d'un environnement humide. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.

L'accessoire Feuille thermique RA 460 013 ne nécessite pas d'espace supplémentaire et est déjà inclus dans les indications de dimensions de la niche.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les appareils. Dans les cas d'impossibilité de mise en place d'une cloison rigide, et si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant l'accessoire Side-by-Side RA 460 000 ou l'accessoire Feuille thermique RA 460 013 (en cas d'environnement humide).

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario 400 sans poignée directement à côté d'un BO/BM/BS/CM de la Série 400, il faut respecter un espace latéral minimum de 30 mm entre les appareils, si la porte de l'appareil de Froid s'ouvre vers le BO/BM/BS/CM.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la Série 400, il faut respecter un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS, ajoutée en accessoire, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400. Pour une installation identique à côté d'un four BOP/BMP/BSP de la Série 200 il faut prévoir un espace latéral de 40 mm.

Angle d'ouverture de la porte

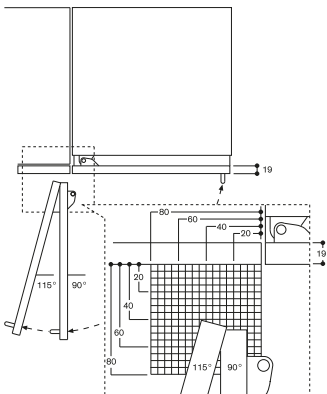
Pour assurer une bonne planification de la cuisine, il est nécessaire de prendre en considération l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (avec porte d'habillage montée et poignée). Il ne doit pas y avoir de possibilité de collision avec d'autres parties des meubles (plan de travail, poignées des autres meubles, etc...) ou parties de la pièce (murs, saillies, etc...)

L'angle d'ouverture de la charnière et les distances à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte dépendent de l'épaisseur de l'habillage et peuvent être repris du schéma ci-dessous. Le schéma est établi à partir d'une épaisseur de porte de 19 mm.

Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (standard 115°).
La pièce pour réduire l'angle d'ouverture est livrée avec l'appareil.
- Il n'est toutefois pas recommandé d'installer un congélateur (RF 411, RF 461, RF 463, RF 471) à côté d'un mur qui nécessite de limiter l'angle d'ouverture à 90° ou tout autre installation nécessitant un angle d'ouverture de porte de 90° car les tiroirs ne peuvent pas être entièrement retirés. Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par l'utilisateur, il faut remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle plus petit (RA 448 220). Cette modification doit être effectuée avant la fixation de la porte.
- Installation d'une pièce intercalaire entre l'appareil et le meuble avec lequel il y a un risque de collision.
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.

Angle d'ouverture de porte

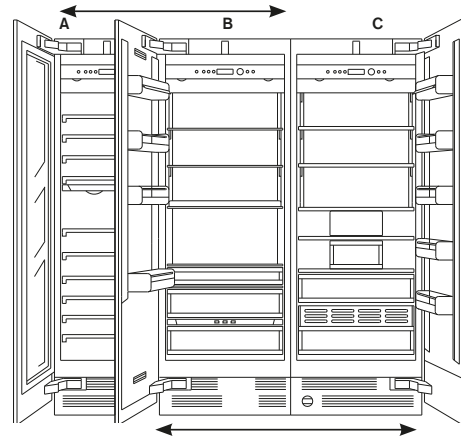


Précautions de montage :

La distance entre les charnières et les écarts qui en résultent par rapport au meuble adjacent et à sa poignée peuvent être repris de l'illustration ci-dessus en fonction de l'épaisseur du panneau d'habillage. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Combinaison d'appareils côte à côte :

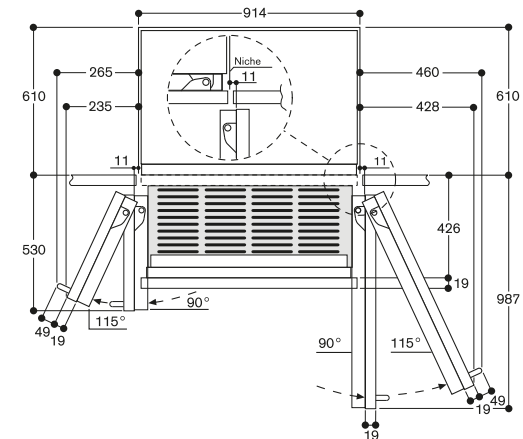
Si les appareils sont installés dans une configuration de type A + B (Appareil A contre appareil B côté charnières) et que la distance entre les 2 appareils est inférieure à 160 mm, l'accessoire spécial montage "côte à côte" RA 460 013 est nécessaire. Cet accessoire d'installation inclut une feuille thermique latérale pour éviter la formation de condensation.



« Side by Side » :

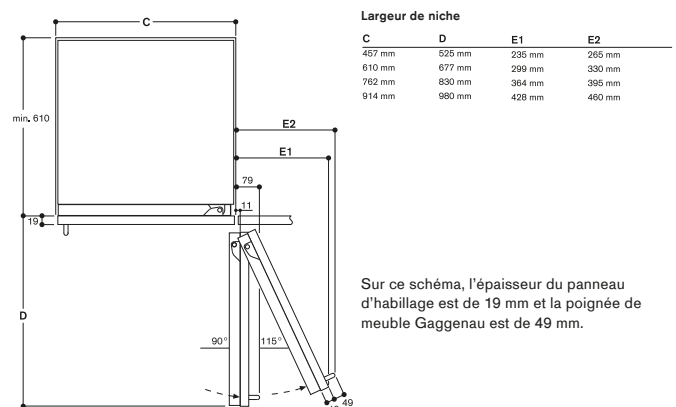
Si les appareils sont installés dans une configuration de type B + C « side by side » (Appareil B contre appareil C charnières opposées), l'accessoire d'installation spécial « side by side » RA 460 000 est nécessaire.

Ecart mural RB 492/RV 492



Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la poignée de meuble Gaggenau est de 49 mm.

Ecart mural RB 472/RC/RF/RW



Notes :

- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à - 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

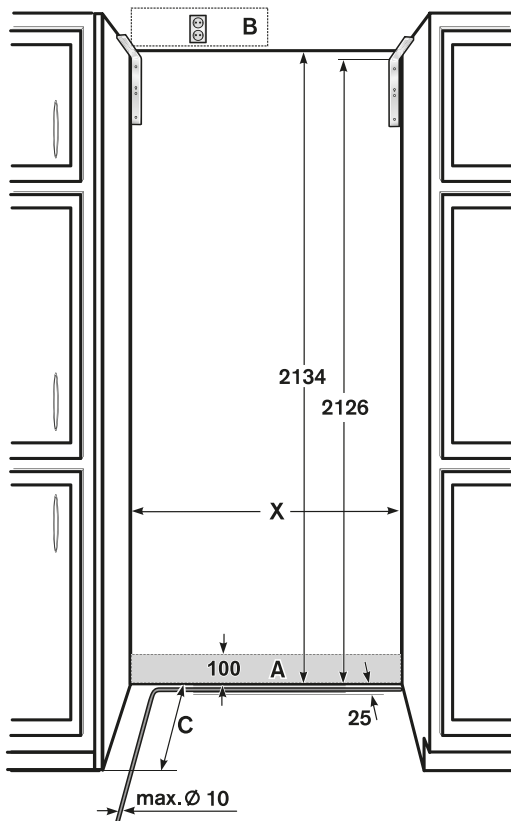
Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol.

Cela signifie que la niche pour l'encastrement est un espace dans le linéaire des éléments de cuisine.

Installation dans une niche

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est rectangulaire. L'épaisseur des parois latérales et de la corniche supérieure doit être d'au moins 16 mm.

Installation d'un appareil seul dans une niche



- A Emplacement pour le raccordement à l'eau
- B Emplacement pour le raccordement électrique doit être situé en dehors de la niche
- C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine. C = 610 mm minimum !
- X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Installation Side-by-Side :

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de la niche de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les emplacements des raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 3 cm par rapport à un four électrique ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

Surface d'installation

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau. Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.

En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

Meubles adjacents

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents. Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.

L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Socle | Corniche

Le socle

Important !

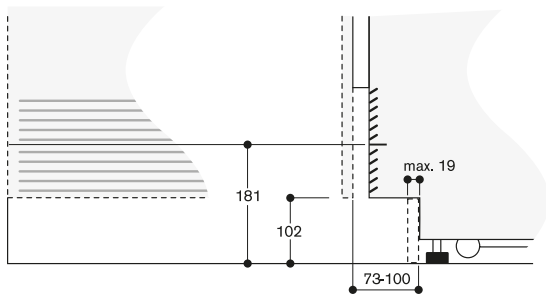
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

Détail de la plinthe



Pour la hauteur standard de l'appareil, la hauteur maximale de la plinthe doit être de 102 mm. L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Dans certaines configurations, il peut être nécessaire d'augmenter la distance entre le bord supérieur du plancher et le bord inférieur de la porte d'habillage, de sorte que la mesure standard de 102 mm soit augmentée. La mesure maximale de la distance est de 181 mm.

Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et de sortie d'air de la grille seront visibles !

La corniche

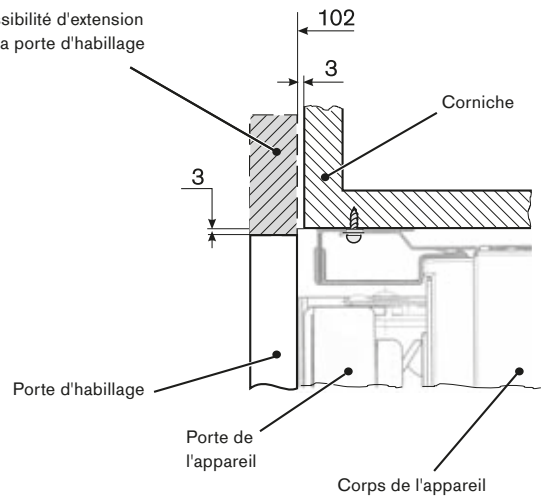
La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
 - la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
 - du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).
- La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur de -13 mm à +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.

Possibilité d'extension de la porte d'habillage



Important !

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir du bord avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :

- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Épaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

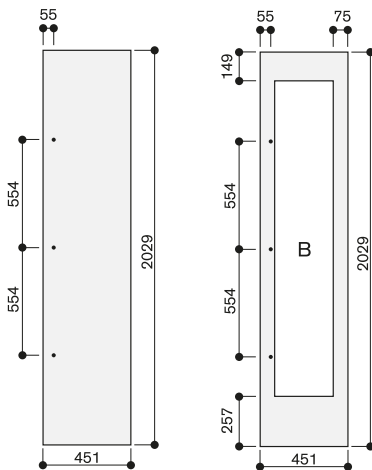
Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine.

Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design. Tous les schémas sont également valables pour les habillages de porte sans poignée.

Important !

Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée. Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentielle.

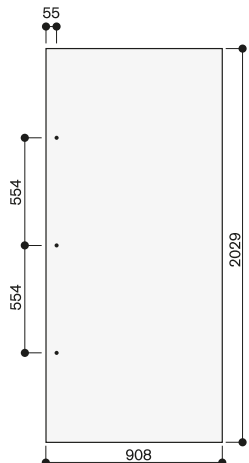
**Appareils largeur de niche 45,7 cm
Habillage de porte**



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle. B : La largeur des 2 côtés du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Mesures en mm

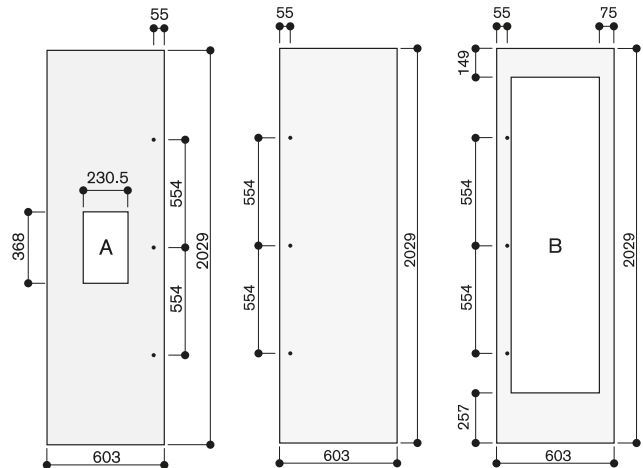
**Appareil largeur de niche 91,4 cm
Habillage de porte**



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

**Appareils largeur de niche 61 cm
Habillage de porte**



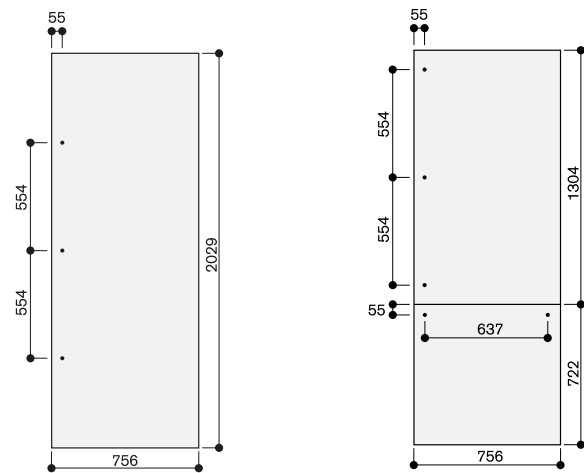
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

A : La découpe pour le distributeur est centrée horizontalement et verticalement.

B : La largeur des 2 côtés du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Mesures en mm

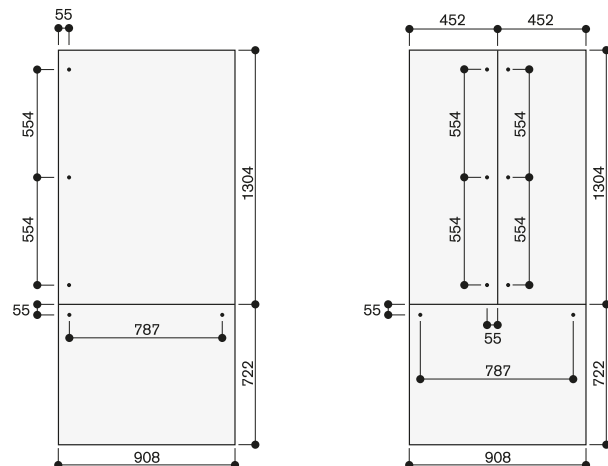
**Appareils largeur de niche 76,2 cm
Habillage de porte**



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

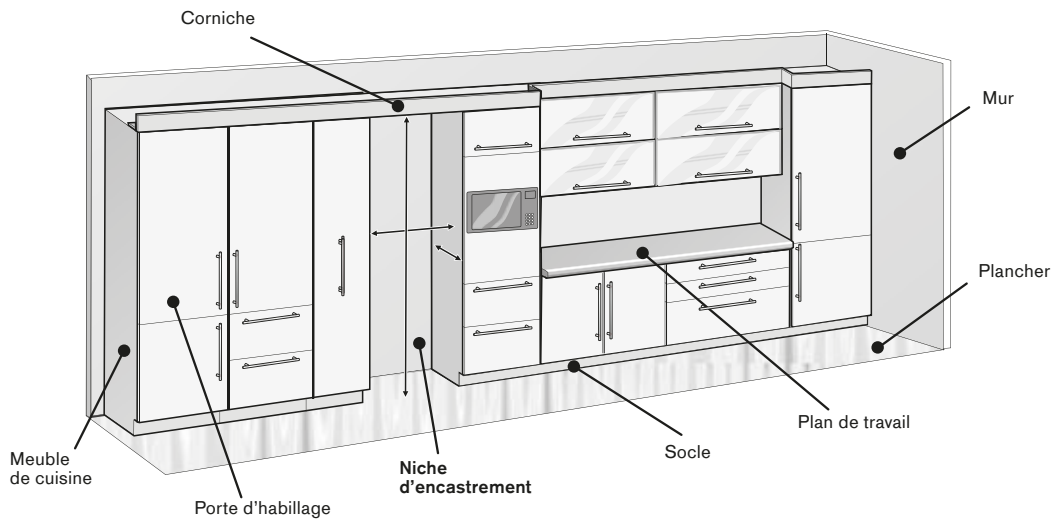
**Appareils largeur de niche 91,4 cm
Habillage de porte**



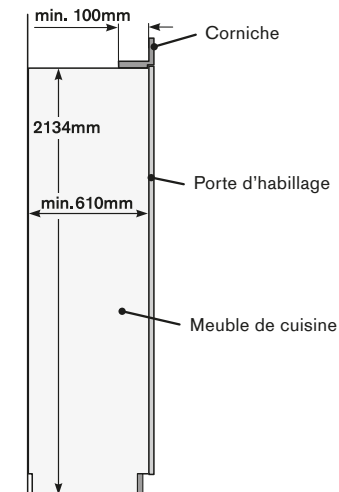
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Principe d'installation pour un appareil seul



Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche largeur 762 mm)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

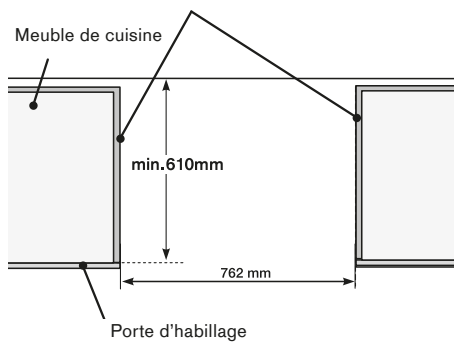
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

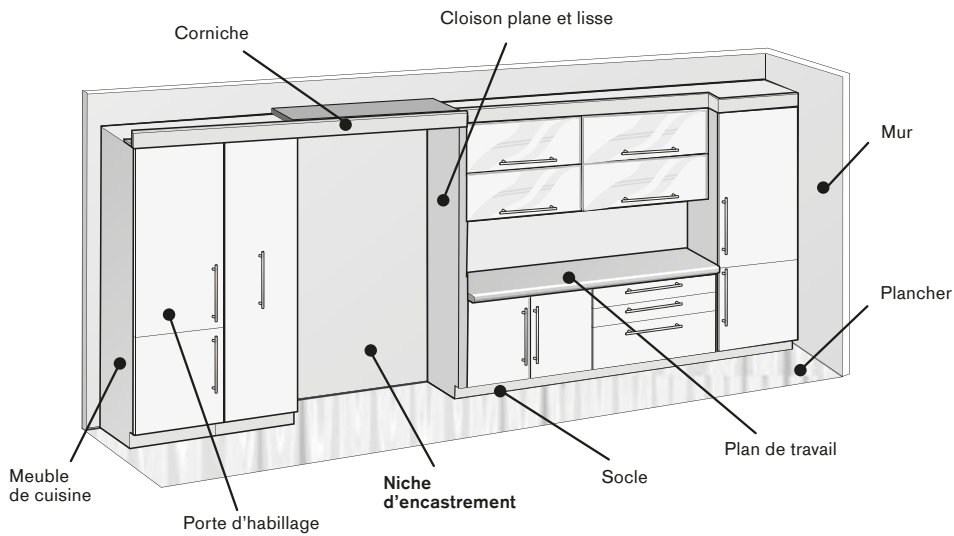
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 762 mm
- Profondeur de la niche : min. 610 mm

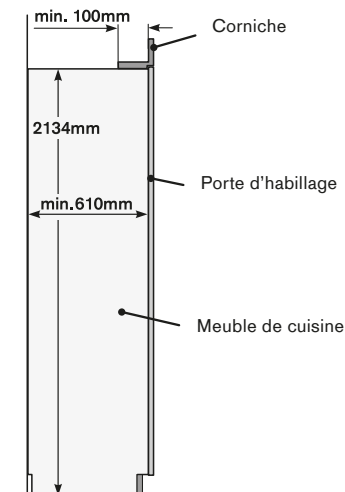
Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement





Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side

- 610 mm Réfrigérateur (à droite)
- 457 mm Congélateur (à gauche)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 1 meuble en colonne (à gauche) et une cloison plane et lisse (à droite) reliés par une corniche de finition.

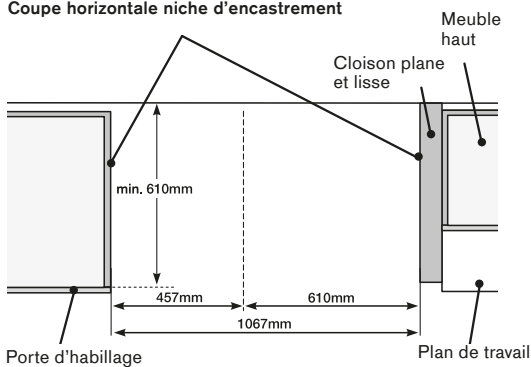
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 610 mm + 457 mm = 1067 mm
- Profondeur de la niche : min. 610 mm

Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



Exemples d'installation



Installation Side-by-Side solution 1

RF 471 / RC 492

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.

Installation Side-by-Side solution 2

RW 414 / RB 472

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Installation Side-by-Side solution 3

RW 414 / RY 492

Contraintes d'utilisation : Toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes en même temps. La porte gauche du RY peut entrer en collision avec la poignée du RW.

Accessoires d'installation : 1 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Bloquer l'ouverture de la porte gauche du RY à 90°.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Combinaison de 3 appareils

RF 461 / RW 466 / RC 462

Contraintes d'utilisation : Les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Distance maximale

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l'ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d'ouverture de porte du RW 466. En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance \geq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes.

La distance entre les 2 niches est $>$ à 160 mm. Changer le sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance \leq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*, 1 x RA 460 013 Feuille thermique (HE)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement séparées par une cloison stable.

La distance entre les 2 niches est inférieure à 160 mm, il faut donc installer la feuille thermique.

Changer le sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Combinaison de 4 appareils

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 3 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Les appareils situés au centre sont reliés ensemble du côté des charnières.

Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW 466.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Combinaison de 4 appareils - alternative

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Si l'une des portes du milieu est ouverte, on ne peut pas ouvrir celle située à l'extérieur sur le même côté.

Accessoires d'installation : 3 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Les appareils situés au centre sont installés en Side-by-Side.

Pour le montage des autres appareils, il faut installer des accessoires d'installation Side-by-Side supplémentaires.

Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Légende :

*SxS Accessoire pour installation Side-by-Side

*HE Accessoire Feuille thermique

Accessoires pour Froid Vario Série 400



Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur
	RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Porte/ Cadre de porte				
Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 912	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 428 912	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911
Cadre de porte en inox avec poignée, charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm				
Cadre de porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm				
Cadre de porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm				
RA 420 010 Serrure RW 414 et RW 466				
Grille de ventilation				
Inox	RA 464 913	RA 464 913	RA 464 713	RA 464 911
Aménagement Cave à vin				
Clayette sortie totale en bois de chêne et aluminium massif Anthracite				
Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter				
Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité				
Support en bois de chêne pour rangement pratique des bouteilles sur le plateau de séparation				
RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.				
Poignées				
RA 425 110 Poignée longue inox, avec 3 blocs-poignées, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472.			•	
RA 425 910 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. Pour RB/RY 492.	•	•		
Accessoires				
RA 430 100 Boite de stockage avec couvercle transparent, anthracite	•	•	•	•
RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90°				
RA 450 012 Filtre à charbon actif pour le système de filtre à eau	•	•	•	•
ET 636 458 Filtre à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•	•

Accessoires pour Froid Vario Série 400



Type d'appareil	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
	RW 466 365	RW 414 365	RW 466 305	RW 414 305
Porte / Cadre de porte				
Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm			RA 421 610	RA 421 110
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm			RA 428 610	RA 428 110
Cadre de porte en inox avec poignée, charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 611	RA 421 111		
Cadre de porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 612	RA 421 112		
Cadre de porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 428 611	RA 428 111		
RA 420 010 Serrure pour RW 414 et RW 466	•	•	•	•
Grille de ventilation				
Inox	RA 464 611	RA 464 111	RA 464 611	RA 464 111
Aménagement Cave à vin				
Clayette sortie totale en chêne et aluminium massif Anthracite	RA 491 661	RA 491 161	RA 491 661	RA 491 161
Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter	RA 492 660	RA 492 160	RA 492 660	RA 492 160
Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060
Support bouteilles en bois de chêne pour rangement pratique des bouteilles sur le plateau de séparation	RA 498 640	RA 498 140	RA 498 640	RA 498 140
RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.	•	•	•	•
Poignées				
RA 425 110 Poignée longue inox, avec 3 blocs-poignées, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472.				
RA 425 910 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. Pour RB/RY 492.				
Accessoires				
RA 430 100 Boite de stockage avec couvercle transparent, anthracite				
RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90°				
RA 450 012 Filtre à charbon actif pour le système de filtre à eau	•	•	•	•
ET 636 458 Filtre à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•	•



R Y 295 350

Zone fraîcheur proche de 0°C
Pose-libre, portes et façade du tiroir inox couleur Anthracite
Home Connect
Largeur 91 cm,
Hauteur 183 cm



Accessoires intégrés

1 pelle à glaçons
1 filtre à charbon actif

Accessoires en option

RA 450 012
Filtre à eau charbon actif pour système de filtration.

Side-by-Side Série 200

R Y 295

- 3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur proche de 0 °C
- 2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C avec 5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C
- 3 tablettes en verre divisées symétriquement, réglables en hauteur
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Distributeur d'eau interne pour eau fraîche
- 5 scénarios d'éclairage prédéfinis
- Volume utile 573 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation de l'eau.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.
Mode Repos, certifié Star-K.
Mode Vacances.
Panneaux latéraux et dessus de l'appareil de couleur Anthracite foncé.
Filtre à charbon actif pour système de filtre à eau avec indicateur de saturation au niveau de l'écran.
Filtre à air à charbon actif.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.

3 tablettes en verre de sécurité divisées, hauteur réglable manuellement pour toutes les 6 demi-tablettes.

1 tablette.

2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles.

4 balconnets dans la contre-porte dont 2 réglables en hauteur.

1 tiroir grande largeur.

Distributeur d'eau interne avec raccordement direct à l'eau, intégré dans la paroi latérale intérieure gauche.

Eclairage LED anti-éblouissement (5600 K).

5 scénarios d'éclairage prédéfinis pour l'éclairage, également sélectionnables via Home Connect.

Paroi arrière intérieure en inox.
Volume utile 335 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C.
5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C combinés avec un réglage de l'humidité pour poisson et viande, fruits, légumes, boissons standard.

Volume utile 67 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16 °C à -24 °C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg /24 h.
Autonomie de 18,5 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs entièrement extractibles.
Volume utile 171 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1.5 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations

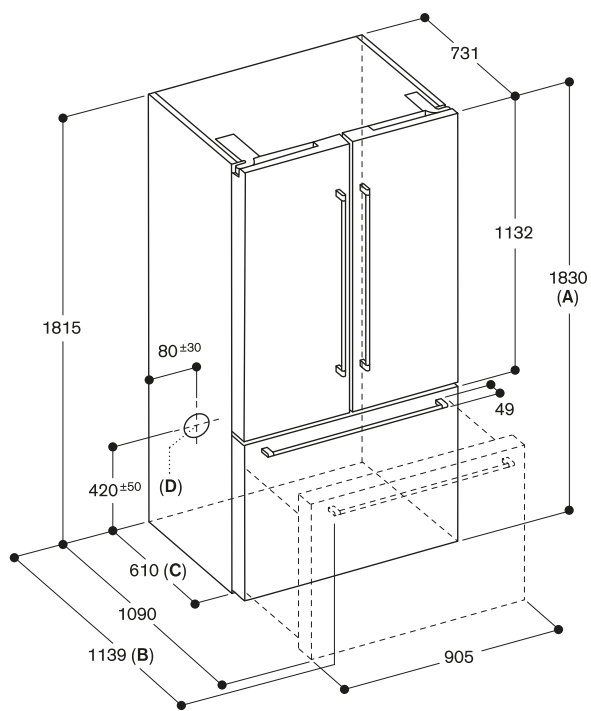
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 333 kWh/an.¹
Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Angle d'ouverture de porte de 118°, réglable à 90°.
Distance du mur de 25 mm obligatoire.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
¹ Pour atteindre la consommation énergétique déclarée, il faut utiliser les entretoises livrées de série. Ces entretoises augmentent la profondeur de l'appareil d'environ 2,5 cm. Sans ces entretoises, l'appareil est totalement fonctionnel mais sa consommation énergétique sera légèrement plus élevée.

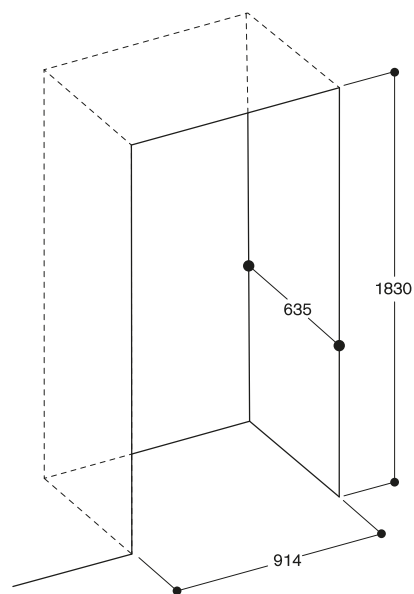
Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2.4 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



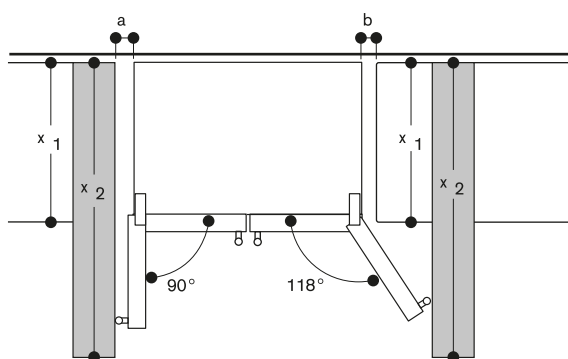
- A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
- B : Avec poignée
- C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
- D : Position du raccordement à l'eau

Mesures en mm



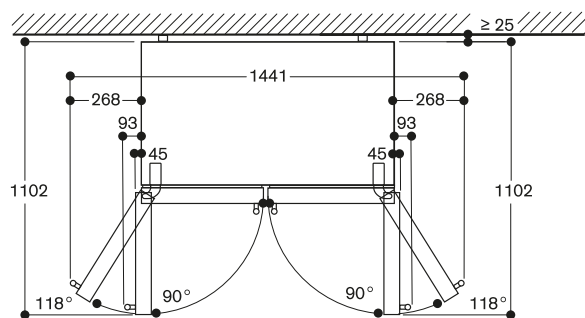
Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées

Mesures en mm



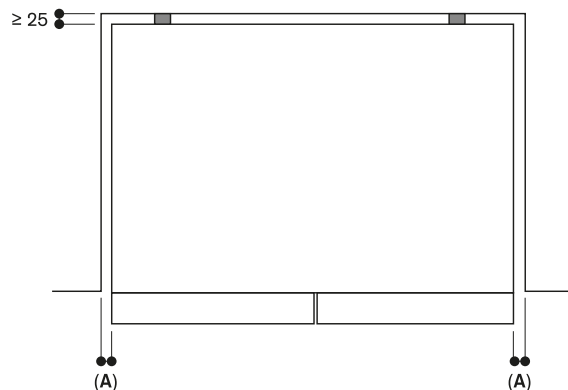
x 1 (profondeur de l'unité)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x 2 (mur)	93	266

Mesures en mm



Mesures en mm

Dégagements minimums



A: ≥ 3,2 mm

Laissez un dégagement d'au moins 12,7 mm au-dessus de l'appareil. Respectez les dégagements minimums indiqués ci-dessus



RB 289 300

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 présentoirs pour bouteille en bois d'érable
- 2 accumulateurs de froid
- 2 casiers à œufs
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 238 030

Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 430 100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 260 000

Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Combiné réfrigérateur-congélateur

Vario Série 200

RB 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Étagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume net total 223 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Mode vacances.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.

Température réglable de +3°C à +8°C.

2 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.

1 étagère en verre blanc satiné. 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.

Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).

Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.

1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.

4 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.

Réglage manuel de l'humidité.

Idéal pour fruits et légumes.

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C, éclairé et entièrement extractible.

Idéal pour viande, poisson et volaille.

Volume net 55 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.

Température réglable de -14°C à -24°C.

Compartment congélateur 4 étoiles.

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré.

Aide au dégivrage.

Capacité de congélation 7 kg en 24 h.

Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

2 tablettes en verre de sécurité.

Volume net 67 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.

Consommation d'énergie 201 kWh/an.

Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage des portes:

Porte du haut 19 kg.

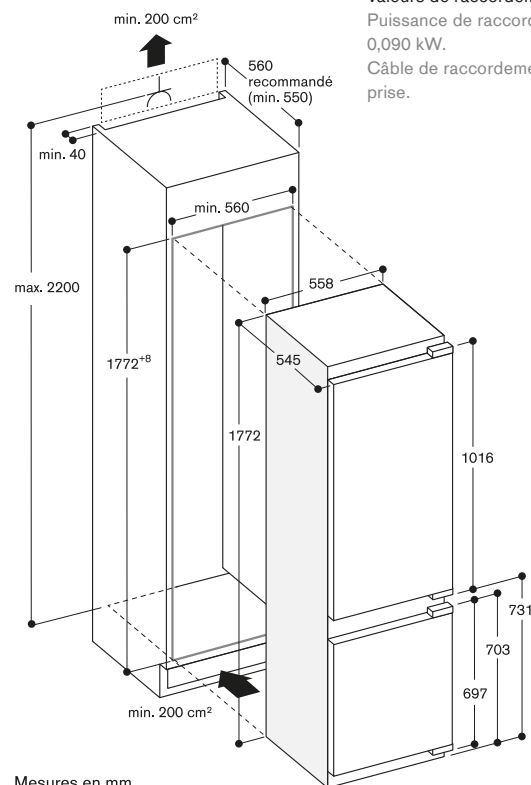
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.

Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

**RT 289 370**

Zone fraîcheur proche de 0°C
 Tout intégrable
 Home Connect
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177.5 cm

**Le prix comprend**

- 2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
- 2 casiers à œufs
- 1 bac à glaçons
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option

RA 238 030
 Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 430 100
 Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Vario
Série 200
RT 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Étagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 269 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance. Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
 Température réglable de +3°C à +8°C.
 5 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.
 1 étagère en verre blanc satiné.
 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
 Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).
 Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.
 1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.
 Éclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume utile 171 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille.
 Volume utile 83 litres.

Congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.
 Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 2.8 kg /24 h.
 Autonomie de 9.5 h en cas de coupure de courant.
 Volume utile 15 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
 Consommation énergétique 184 kWh/an.
 Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

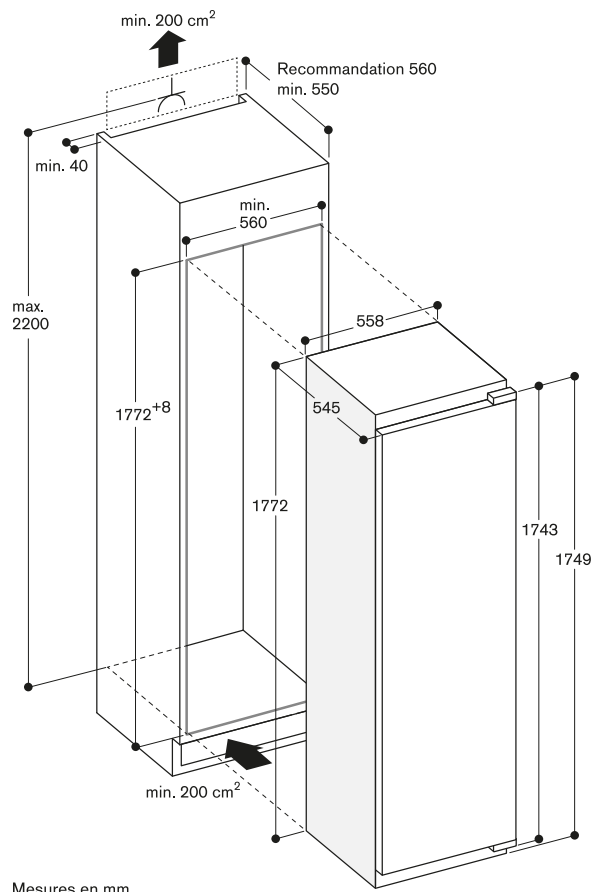
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
 Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RC 289 370

Zone fraîcheur proche de 0°C
 Tout intégrable
 Home Connect
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
- 2 casiers à œufs
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option

RA 238 030

Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 430 100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur Vario Série 200

RC 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Étagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 289 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance. Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
 Température réglable de +3°C à +8°C.

6 étagères en verre de sécurité réglables en hauteur, partiellement extractibles.

1 étagère en verre blanc satiné.
 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
 Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).

Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.

1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume utile 206 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.

Réglage manuel de l'humidité.

Idéal pour fruits et légumes.

2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.

Idéal pour viande, poisson et volaille.

Volume utile 83 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
 Consommation énergétique 120 kWh/an.
 Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

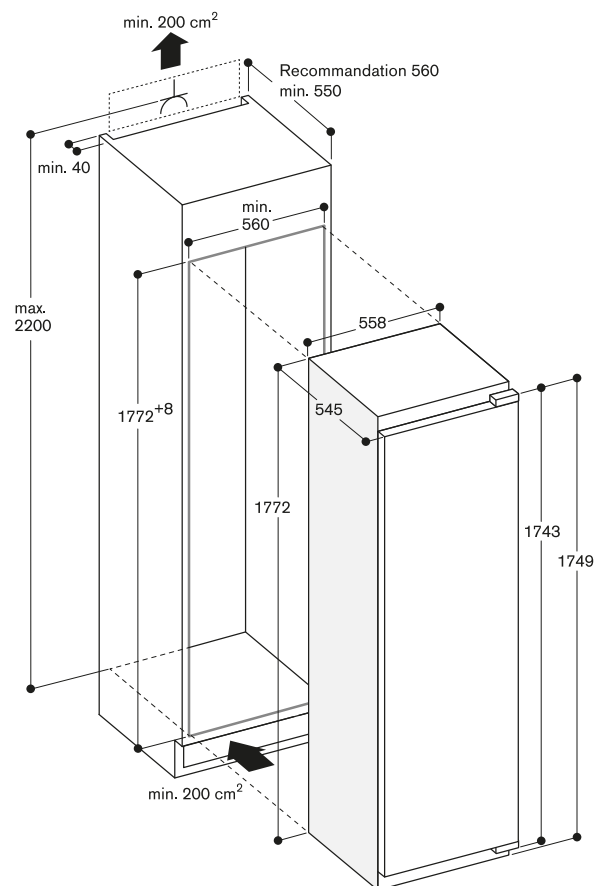
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.

Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.090 kW.
 Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

**RF 287 370**

Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

**Le prix comprend**

- 2 accumulateurs de froid
- 1 bac à glaçons
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Congélateur Vario Série 200**RF 287**

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gagganau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Étagères en verre de sécurité encadrées par des profilés en aluminium massif
- Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré
- Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
- Accès direct grâce aux surfaces de rangement ouvertes
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 212 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -14°C à -24°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 grand volume, amovibles.
6 étagères en verre de sécurité, dont 3 avec un profilé en aluminium massif, amovibles.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

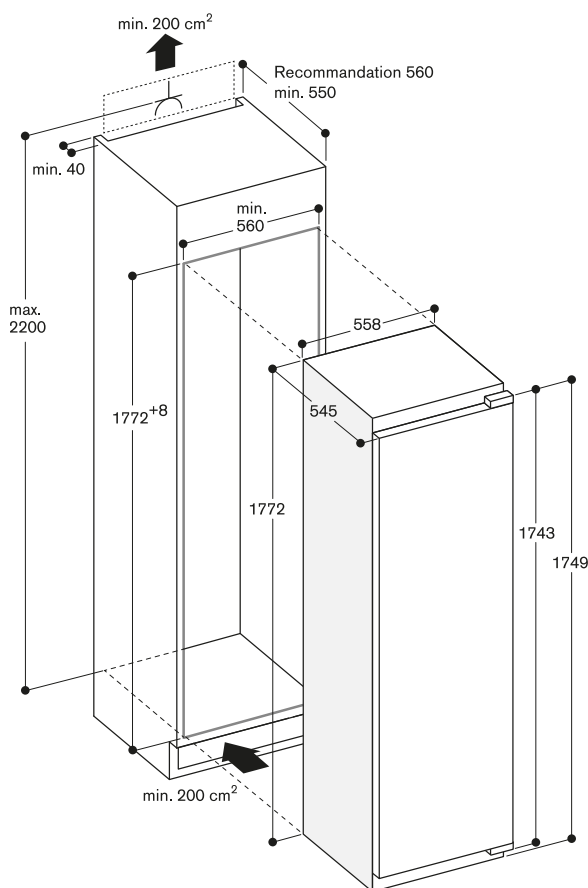
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RB 282 306

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 3 casiers à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100
Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 260 000
Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Combiné réfrigérateur-congélateur

Série 200

RB 282

- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 223 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
1 balconnet profilé aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 55 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

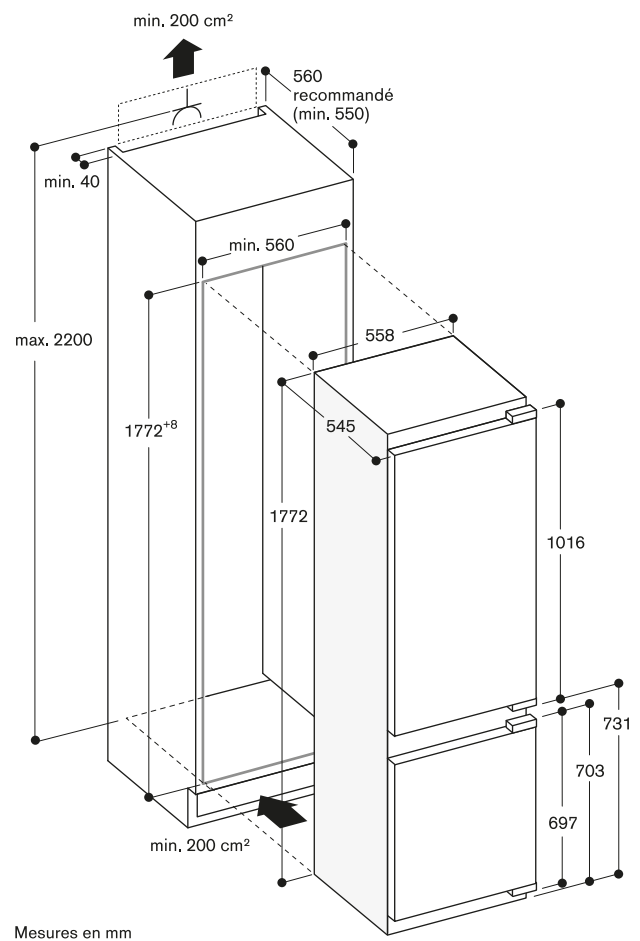
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage des portes: Porte du haut 19 kg.
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

**RT 282 306**

Zone fraîcheur proche de 0°C
 Tout intégrable
 Home Connect
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

**Le prix comprend**

- 3 casiers à oeufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons avec couvercle

Accessoires en option**RA 430 100**

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 260 000

Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 27 kg
 Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur-congélateur Série 200
RT 282

- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 269 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
 Température réglable de +3°C à +8°C.

5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
 1 tablette.

Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
 1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume net 171 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille.
 Volume net 83 litres.

Congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.
 Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 2,8 kg en 24 h. Autonomie de 9,5 h en cas de coupure de courant.
 Volume net 15 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
 Consommation d'énergie 184 kWh/an.
 Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

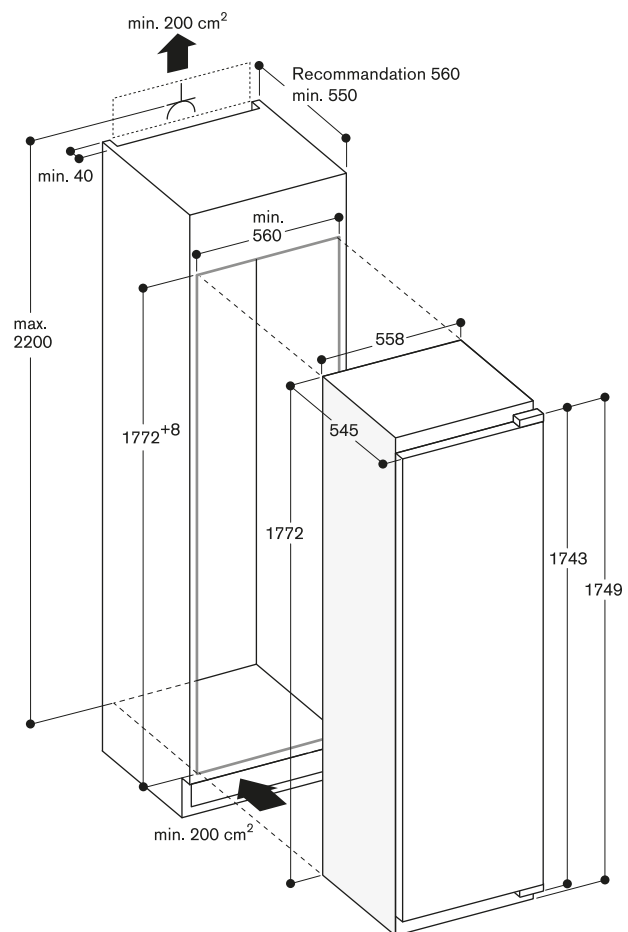
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
 Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RT 282 204

Tout intégrable
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 casiers à oeufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100
Boîte de conservation
avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 260 000
Charnières de support
robustes pour un poids maximal de
porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 282

- 3 zones climatiques dont 1 tiroir zone fraîcheur avec humidité réglable manuellement
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 286 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Réfrigérateur

Température réglable de +2°C à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
5 balconnets profilés aluminium dans la contreporte.
1 tiroir à légumes.
Éclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 252 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur grande largeur.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Super Congélation.
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 4 kg en 24 h.
Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.
Volume net 34 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 222 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

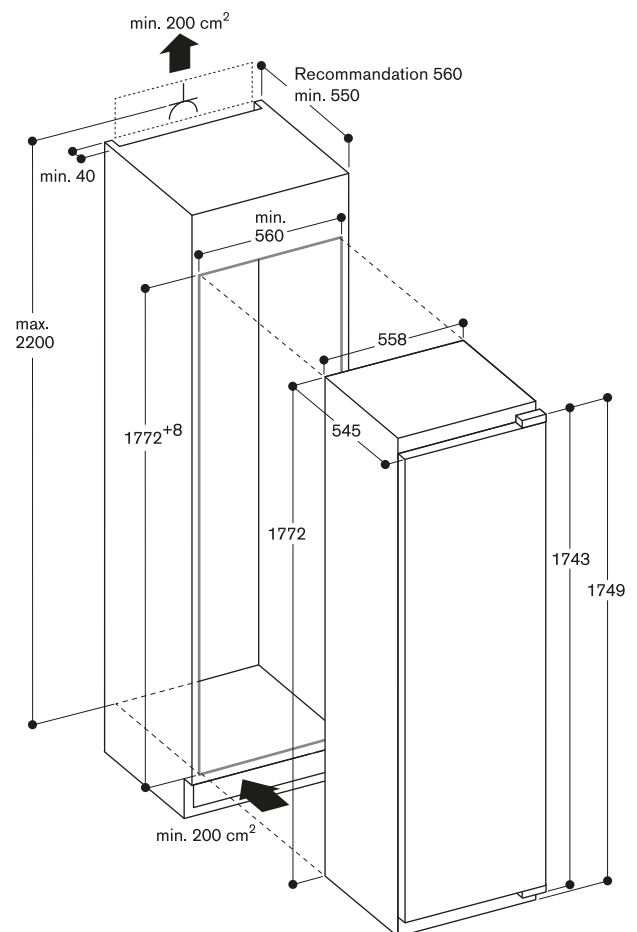
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

**RC 282 306**

Zone fraîcheur proche de 0°C
 Tout intégrable
 Home Connect
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

**Le prix comprend**

3 casiers à oeufs
 1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option

RA 430 100
 Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 260 000
 Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 27 kg
 Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur Série 200**RC 282**

- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 289 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
 Température réglable de +3°C à +8°C.
 6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
 1 tablette.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
 1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume net 206 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
 Réglage manuel de l'humidité.
 Idéal pour fruits et légumes.
 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.
 Idéal pour viande, poisson et volaille.
 Volume net 83 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
 Consommation d'énergie 120 kWh/an.
 Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

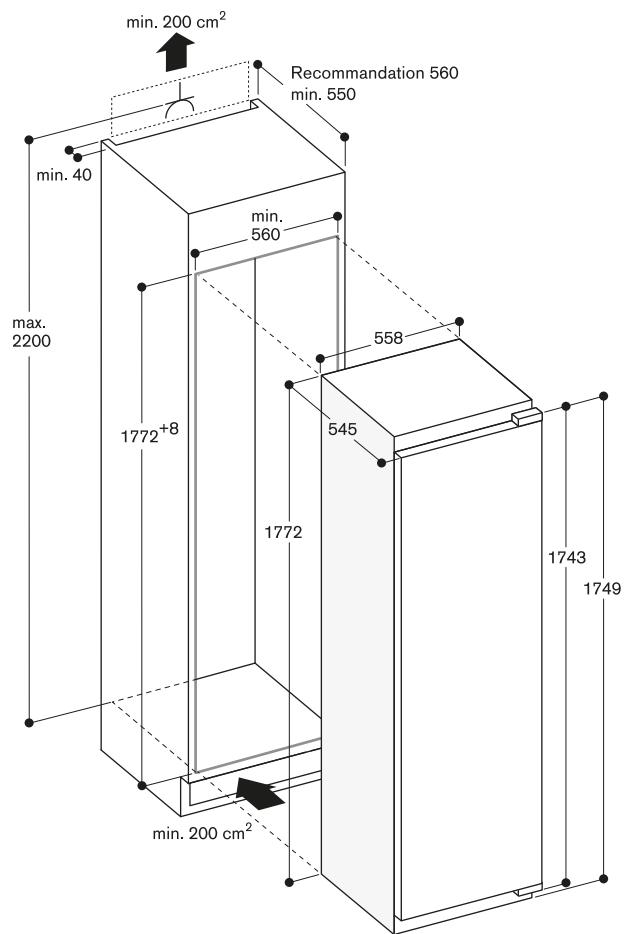
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
 Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.090 kW.
 Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RF 282 305

Tout intégrable

Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

2 accumulateurs de froid
1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 260 000

Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Congélateur Série 200

RF 282

- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 212 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -14°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 13,8 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.
Volume net 212 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 294 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

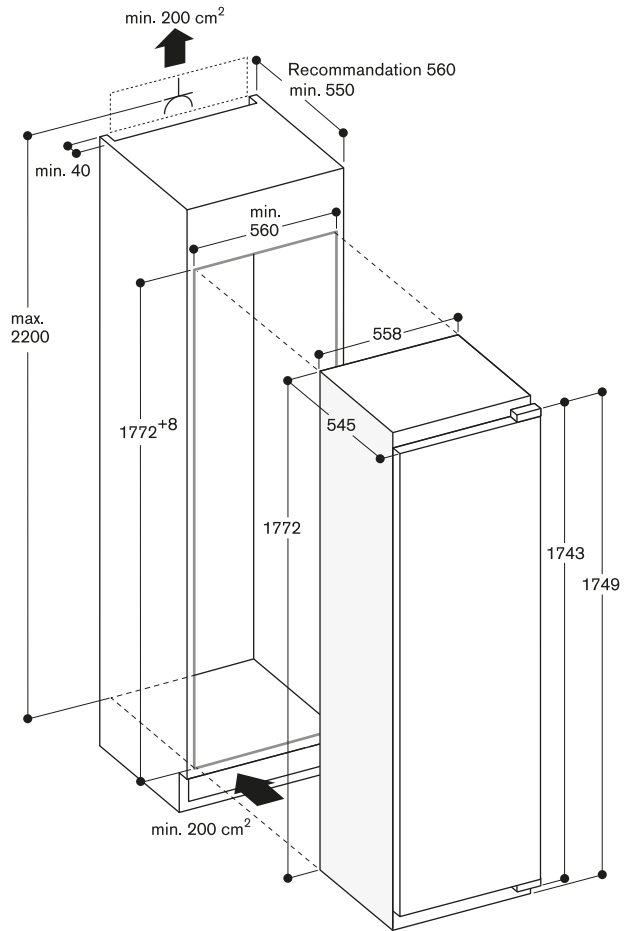
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

**RT 200 203**

Intégrable, sous-plan
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

**Le prix comprend**

- 1 casier à oeufs
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option**RA 430 100**

Boîte de conservation
avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Série 200
RT 200

- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 123 litres

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Réfrigérateur

2 tablettes en verre de sécurité, dont 1 réglable en hauteur.
1 tiroir coulissant.
1 bac à légumes.
1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.
2 compartiments dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux LED (6500 K).
Volume net 108 litres.

Congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 3,4 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
Volume net 15 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 180 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB(A) re 1 pW.

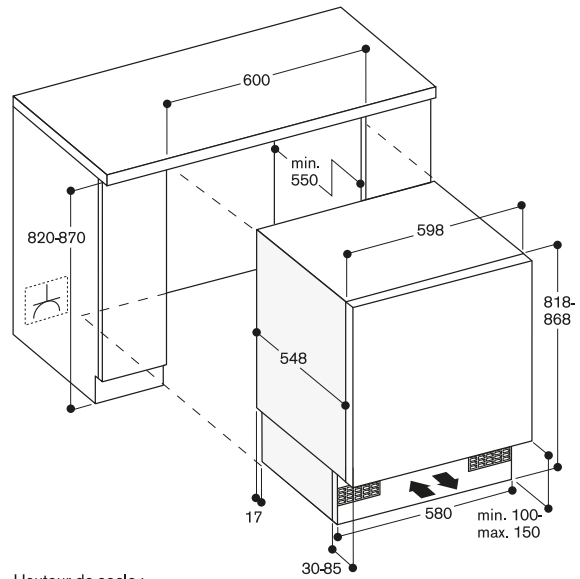
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 19 kg.
Pieds réglables en hauteur.
Hauteur du socle réglable: 100 - 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.
Hauteur du socle réglable: 150 - 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm

Mesures en mm



RC 200 203

Intégrable, sous-plan
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend

1 casier à oeufs

Accessoires en option

RA 430 100

Boîte de conservation
avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur Série 200

RC 200

- Combinable avec le congélateur RF 200 (Side-by-Side)
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 137 litres

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Réfrigérateur

3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.
1 tiroir coulissant.
1 bac à légumes.
1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.
2 compartiments dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux LED (6500 K).
Volume net 137 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 114 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB(A) re 1 pW.

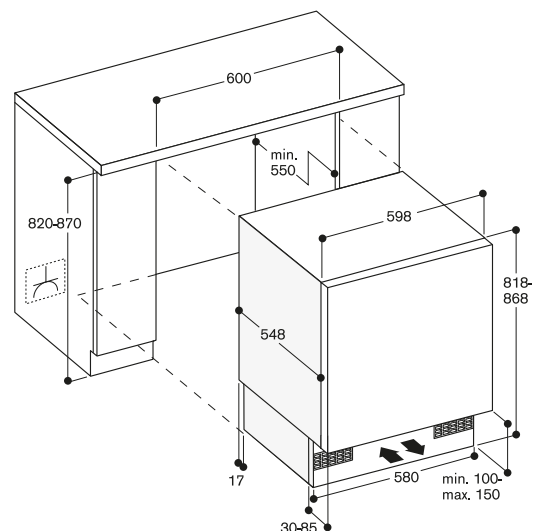
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 19 kg.
Pieds réglables en hauteur.
Hauteur du socle réglable: 100 - 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.
Hauteur du socle réglable: 150 - 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm

Mesures en mm

**RF 200 203**

Intégrable, sous-plan
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

**Le prix comprend**

- 2 accumulateurs de froid
- 1 bac à glaçons

Congélateur Série 200**RF 200**

- Combinable avec le réfrigérateur RC200 (Side-by-Side).
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 106 litres

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme de dysfonctionnement.

Congélateur

Super Congélation.

Réglage de la température.

Compartment congélateur 4 étoiles.

Capacité de congélation 7,4 kg en 24 h.

Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.

3 tiroirs de congélation.

Volume net 106 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.

Consommation d'énergie 224 kWh/an.

Niveau sonore 38 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de la porte 19 kg.

Pieds réglables en hauteur.

Hauteur du socle réglable: 100 - 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.

Hauteur du socle réglable: 150 - 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.

La grille d'aération livrée doit être utilisée.

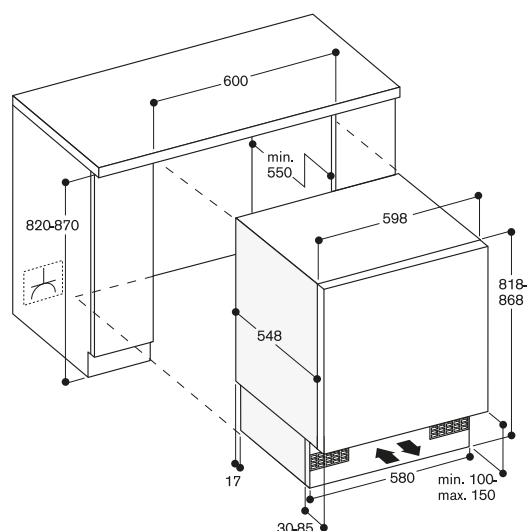
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.

Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm

Mesures en mm

Conseils d'installation complémentaires pour appareils de Froid Vario Série 200 et appareils de Froid Série 200.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur comme un chauffage, un radiateur, une cuisinière ou un four, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à une cuisinière électrique ou au gaz,
- 3 cm par rapport à un four électrique ou au gaz,
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Installation Side-by-Side

Les appareils de Froid Vario Série 200 et Froid Série 200 peuvent être installés en Side-by-side, dans leur propre colonne individuelle, dans les configurations suivantes:

RW + RW

RC + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RC)

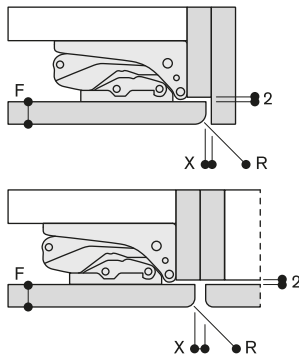
RW + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RW, à l'exception d'un autre RW)

Pour toutes les autres configurations, un espace minimum de 150 mm doit être respecté entre les appareils.

Ecart par rapport aux meubles adjacents : relatif à l'épaisseur du panneau d'habillage et au rayon

L'épaisseur du panneau d'habillage dépend des spécificités des portes d'habillage du client, et peut être comprise entre 19 et 22 mm.

Ecart recommandé pour charnières pantographes



F	R	X
16-19	0-3	2.5
20	0-1	3
	2-3	2.5
21	0-1	3
	2-3	2.5
22	0	4
	1	3.5
	2-3	3

F = Epaisseur du panneau d'habillage

R = Rayon

X = Ecart

Respecter les dimensions d'écart indiquées pour éviter toute collision lors de l'ouverture de la porte de l'appareil de froid et ainsi éviter d'abîmer le panneau d'habillage.

Mesures en mm

Panneaux d'habillage de porte

Poids maximum autorisé pour le panneau d'habillage

Hauteur de la niche	Nombre de portes	Poids maximum autorisé
178 cm, Vario 200, Série 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Série 200	2	19 kg chacun
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000	2	24 kg chacun
82 cm, Série 200	1	19 kg
178 cm, 123 cm, Cave à vin Série 200	1	20 kg

Un dépassement du poids maximum autorisé peut conduire à une détérioration ou un dysfonctionnement des charnières de porte.

Soacle

Important !

Une ventilation insuffisante provoque des dysfonctionnements de l'appareil ! Les ouvertures pour l'entrée d'air situées dans le socle de l'appareil ne doivent être obturées sous aucun prétexte.

Il faut prévoir une ouverture pour la ventilation au niveau de l'entrée d'air équivalente à 200 cm² minimum.

Dimensions des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

Les schémas ci-dessous indiquent les dimensions de base des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

Les dimensions indiquées tiennent compte des spécifications de base suivantes :

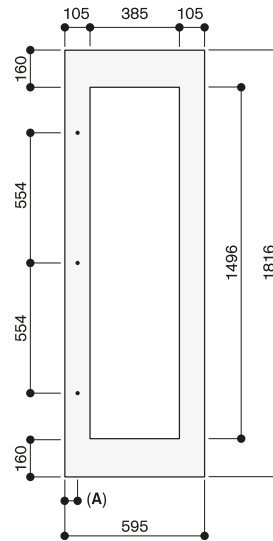
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm
- Ecart : 3 mm

Important!

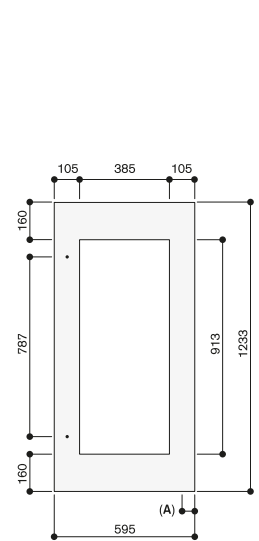
Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée.

Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentielle.

Hauteur de la niche 178 cm



Hauteur de la niche 123 cm



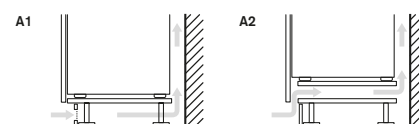
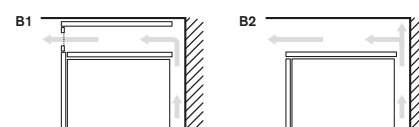
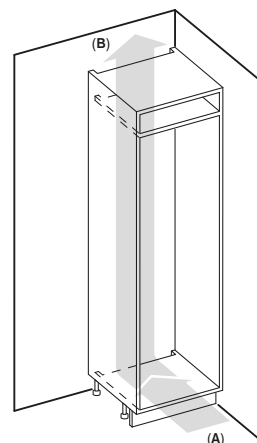
A: 52.5 mm

Epaisseur du panneau d'habillage 19 mm.

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour un écart de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Options de ventilation



A : Entrée d'air ≥ 200 cm² options de ventilation A1 ou A2

B : Sortie d'air ≥ 200 cm² options de ventilation B1 ou B2

**RW 282 262**

Entièrement intégrable
Porte vitrée sans cadre habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,2 cm

**Accessoires en option****RA 050 220**

Filtere à charbon actif de remplacement.

Accessoires d'installation**RA 221 311**

Cadre de porte en inox, avec poignée
Pour RW 282
épaisseur habillage 19 mm.

RA 425 110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

Cave à vin Série 200**RW 282**

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec les congélateurs RF 287 ou RF 282
- Capacité 80 bouteilles

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K), fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

Caractéristiques

Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 254 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 176 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB(A) re1pW.

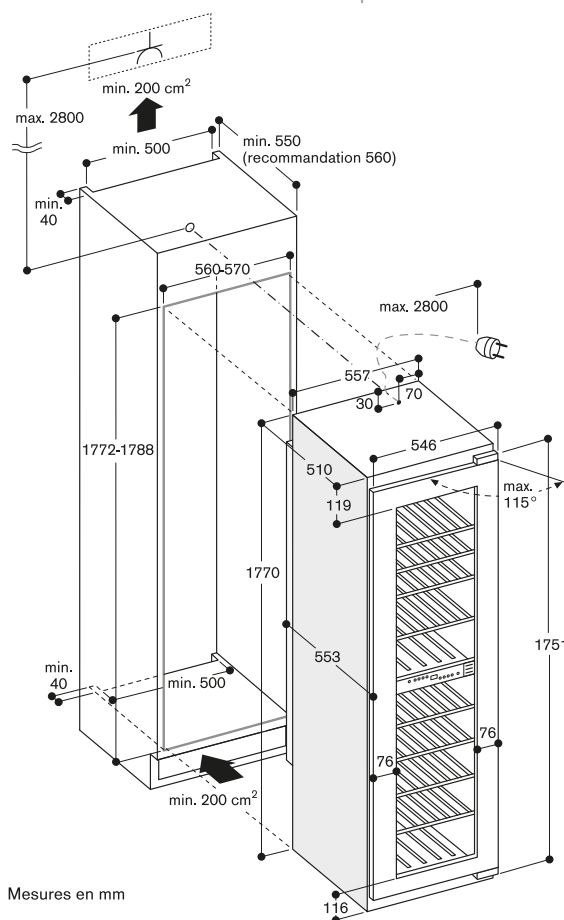
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Épaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
Lors de la combinaison de la cave à vins avec des appareils de froid autres qu'une seconde cave à vin, il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

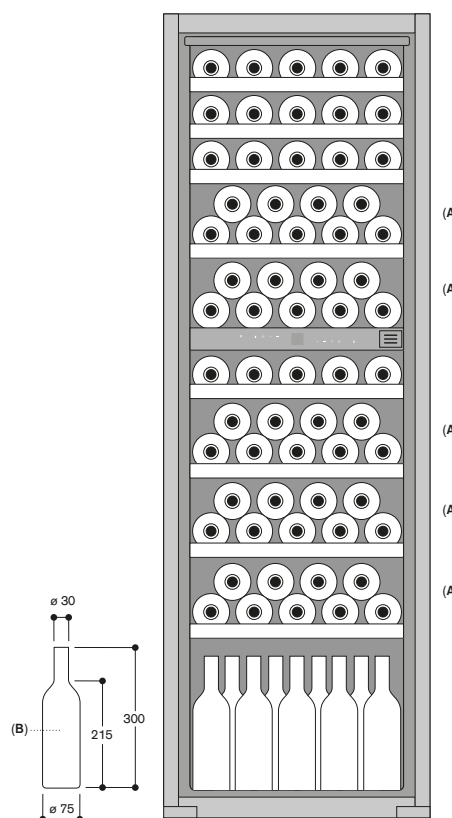
Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.8 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles

A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres



RW 222 262

Entièrement intégrable
 Porte vitrée sans cadre habillage
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 123 cm



Accessoires en option

RA 050 220

Filtre à charbon actif de remplacement.

Accessoires d'installation

RA 221 211

Cadre de porte en inox, avec poignée
 Pour RW 222
 épaisseur habillage 19 mm.

RA 425 910

Poignée courte, inox
 Pour RB/RV 492 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.

Cave à vin Série 200

RW 222

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
 Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
 Eclairage intérieur LED (3000 K), fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
 Protection anti-UV.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Sécurité enfants.

Caractéristiques

Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
 6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
 Possibilité de placer des bouteilles magnum.
 Eclairage LED.
 Volume total 158 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
 Consommation d'énergie 158 kWh/an.
 Niveau sonore 32 dB(A) re1pW.

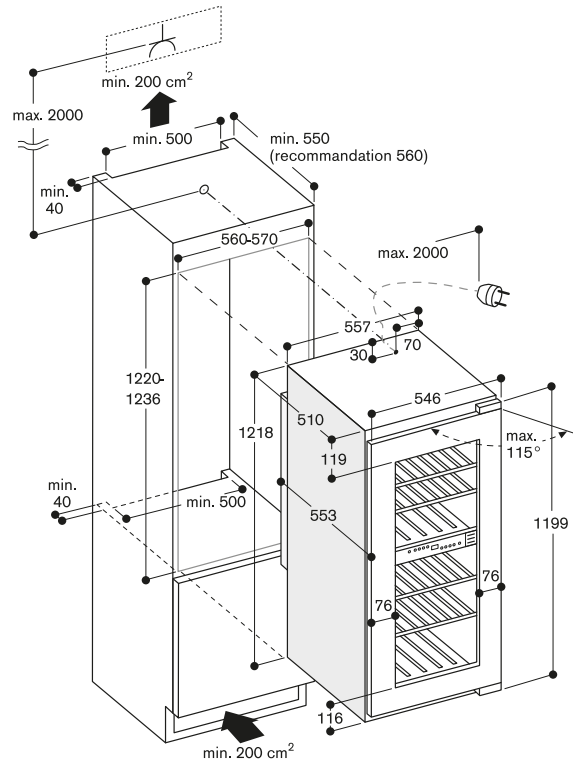
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Pieds réglables en hauteur.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
 Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
 La prise doit être prévue en dehors de la niche.
 Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
 Lors de la combinaison de la cave à vins avec des appareils de froid autres qu'une seconde cave à vin, il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
 Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Conseils d'installation complémentaires page 340.

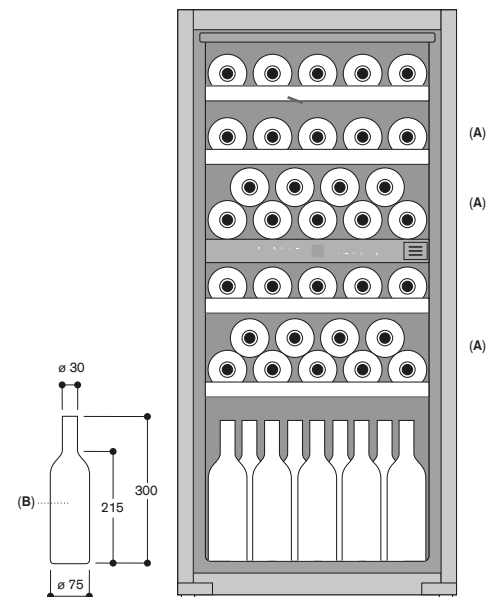
Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
 Câble de raccordement 2.0 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres

**RW 404 262**

Intégrable sous-plan,
Porte vitrée avec cadre inox
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

**Accessoires en option****RA 050 220**

Filtre à charbon actif
de remplacement.

RA 097 600

Accessoire d'installation
en Side-by-Side de 2 caves à vin
sous plan.

Cave à vin Série 200**RW 404**

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K), fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Filtre à poussière, lavable au lave-vaisselle.

Caractéristiques

Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L). 5 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes. Possibilité de placer des bouteilles magnum. Eclairage LED. Volume total 94 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 146 kWh/an. Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

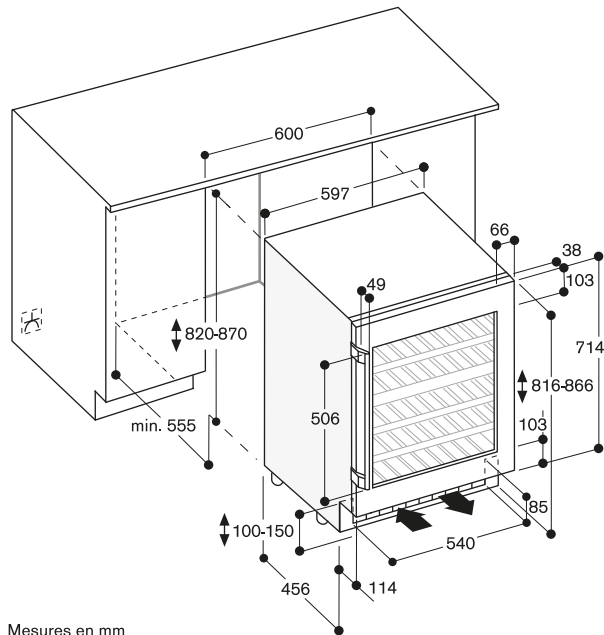
Conseils d'installation

Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Pieds réglables en hauteur. Angle d'ouverture de porte à 115°, peut être bloqué à 95°. En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm. La prise doit être prévue en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

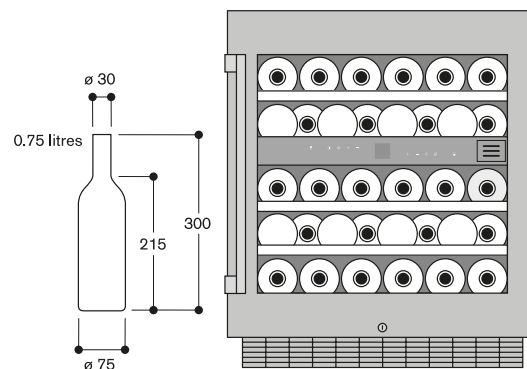
Conseils d'installation complémentaires page 340.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.130 kW. Câble de raccordement 2.0 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles

Accessoires pour appareils de froid

Références / Références online*

RA 050 220 / 00632566

Filter charbon actif
de remplacement.



RA 430 000 / 00173865

Set de caches
de vis (8 pièces).



RA 430 100 / 17002456

Boîte de conservation
avec couvercle transparent, Anthracite.



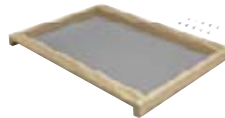
RA 448 220 / 11023630

Bac à glaçons
petit modèle,
si installation RF avec ouverture de
porte à 90°
Le bac doit être mis en place avant
de bloquer l'angle de la porte.



RA 492 160 / 11027881

Plateau étagère
amovible avec cadre en chêne
Convient pour les décanteurs, carafes
et bouteilles ouvertes
Pour les appareils de 45,7 cm.



RA 492 660

Plateau étagère
amovible avec cadre en chêne
Convient pour les décanteurs, carafes
et bouteilles ouvertes
Pour les appareils de 61 cm.



RA 493 060

Présentoir en chêne
et aluminium massif Anthracite pour la
présentation d'une bouteille individuelle.
Livré à l'unité.



RA 238 030 / 17005412

Présentoir
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé,
avec connecteur magnétique intégré.



Références / Références online*

RA 097 600

Accessoire
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan



RA 420 010 / 12026780

Serrure pour
RW 414/466.



RA 260 000 / 17006776

Charnières de
support robustes
Set de 2 charnières pour 1 porte.
Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de
porte d'habillage 27 kg.
Pour RB 28* poids maxi de porte
d'habillage 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.



RA 498 140 / 11032199

Support en chêne
pour le rangement
des bouteilles sur le plateau de
séparation des zones de climatisation.
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 498 640 / 11032200

Support en chêne
pour le rangement
des bouteilles sur le plateau de
séparation des zones de climatisation.
Pour appareil largeur 61 cm.



Références / Références online***RA 421 110 / 17000684**

Porte en inox
avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 428 110 / 00718381**

Porte en inox
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 421 111 / 17000685**

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 421 112 / 17000686**

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**Références / Références online*****RA 428 111 / 00718382**

Cadre de porte
en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 421 610 / 17000688**

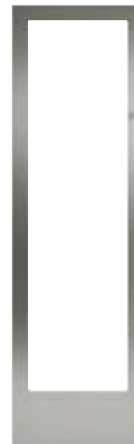
Porte en inox
avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 428 610 / 00718383**

Porte en inox
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 421 611 / 00717482**

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Accessoires pour appareils de froid

Références / Références online*

RA 421 612

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 611 / 00718384

Cadre de porte
inox sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 710 / 17000681

Porte en inox
avec poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 710 / 00718385

Porte en inox
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RA 421 911 / 00718379

Porte en inox
avec poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 911 / 00718389

Porte en inox
sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 712 / 17000682

Portes en inox
avec poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.



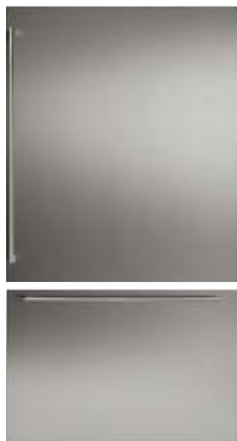
RA 428 712 / 00718386

Portes en inox
sans poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online***RA 421 910**

Portes en inox
avec poignées.
Pour RB 492.
Epaisseur de façade 19 mm.

**RA 428 910 / 00718388**

Portes en inox
sans poignée.
Pour RB 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 421 912 / 1700692**

Portes en inox
avec poignées.
Pour RY 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 428 912 / 00718390**

Portes en inox
sans poignée.
Pour RY 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**Références / Références online*****RA 422 610**

Porte en inox
avec poignée.
Pour RF 463.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 428 810 / 00718387**

Porte en inox
sans poignée.
Pour RF 463.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**RA 221 311 / 17004824**

Cadre de porte
en inox avec poignée.
Pour RW 282.
Epaisseur de façade 19 mm.

**RA 221 211 / 17004823**

Cadre de porte
en inox avec poignée.
Pour RW 222.
Epaisseur de façade 19 mm.



Accessoires pour appareils de froid

Références / Références online*

RA 425 110 / 00778518

Poignée longue
inox.

Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage entre chaque fixation 554 mm.



RA 425 710 / 00718845

Poignée courte
inox.

Pour RB 472, avec 2 fixations. Longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage entre chaque fixation 637 mm.



RA 425 910 / 00778517

Poignée courte
inox.

Pour RB/RV 492, avec 2 fixations. Longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage entre chaque fixation 787 mm.



RA 450 012

Filtre à eau
à charbon actif pour système
de filtration.

Pour RB, RY, RF.



RA 460 000 / 20000252

Accessoire
d'installation pour montage "side by side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre
les appareils est supérieur à 160 mm.
Accessoire livré de série pour RF et RW.

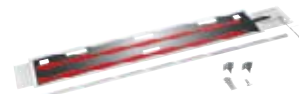


RA 460 013 / 00719089

Feuille thermique
230 V.

Nécessaire si la distance entre les
appareils installés côte à côte est
comprise entre 16 mm et 160 mm,
ainsi que dans toutes les configurations
d'installation dans un environnement
humide.

N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.



RA 460 020 / 00249515

Baguette de
connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).



RA 460 030 / 00249516

Baguettes de
connexion
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage pour combiné RB/RV 492
(pour une esthétique visuelle parfaite).



RA 464 111 / 00779161

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 464 113

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec
filtre à eau intégré.



Références / Références online*

RA 464 611 / 00718391

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.



RA 464 616

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre
à eau intégré.



RA 464 617

Grille de
ventilation inox
Pour RF463 avec filtre à eau intégré,
charnières à droite.



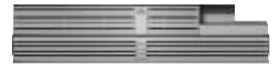
RA 464 618

Grille de
ventilation inox
Pour RF463 avec filtre à eau intégré,
charnières à gauche.



RA 464 711 / 00718396

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.



RA 464 714

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec
filtre à eau intégré.



RA 464 713

Grille de
ventilation inox
Pour RB 472.



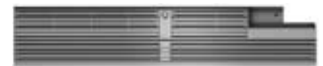
RA 464 913

Grille de
ventilation inox
Pour RB/RV 492.



RA 464 911 / 00718399

Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.



RA 097 600

Accessoire
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan.



RA 420 010 / 12026780

Serrure pour
RW 414/466.



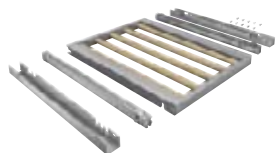
RA 260 000 / 17006776

Charnières
de support robustes
Set de 2 charnières pour 1 porte.
Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de
porte d'habillage 27 kg.
Pour RB 28* poids maxi de porte
d'habillage 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.

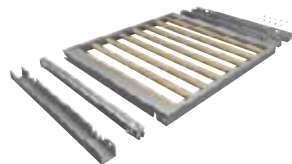


Références / Références online***RA 491 161 / 11032154**

Clayette à bouteilles
entièrement extractible avec rails
téléscopiques masqués, en chêne et
aluminium massif Anthracite
Pour appareil largeur 45,7 cm.

**RA 491 661 / 11032155**

Clayette à bouteilles
entièrement extractible avec rails
téléscopiques masqués, en chêne et
aluminium massif Anthracite
Pour appareil largeur 61 cm.

**RA 423 140 / 23001033**

Baguettes
de recouvrement, longues.

**RA 423 340 / 00778069**

Baguettes
de recouvrement, 2 pièces,
pour RY et RB.



Froid Vario Série 400



Type d'appareil	Réfrigérateur-Congélateur	Réfrigérateur-Congélateur	Réfrigérateur-Congélateur	Réfrigérateur
Tout intégrable / intégrable	RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm) 90,8 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8
Dimension de la niche L x H x P	(cm) 91,4 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm) 61	61	61	61
Poids net	(kg) 230	226	203	205
Poids brut	(kg) 248	244	219	223
Poids maximum chargé	(kg) 622	616	433	564
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm) 100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Type et configuration				
Réfrigérateur / congélateur / cave à vin	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur	-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/-/•
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnière de porte droite / gauche / reversible	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Porte vitrée	-	-	-	-
Entièrement carrossé / habillage de porte	-/°	-/°	-/°	-/°
Volume / Consommation				
Volume total	(l) 552	555	452	579
- Volume total des compartiments de réfrigération	(l) 386	389	316	-
- Volume réfrigérateur	(l) -	-	-	494
- Volume zone fraîcheur / Zone fraîcheur proche de 0°C	(l) -	-	-	85
- Volume congélateur	(l) 166	166	136	-
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb) -	-	-	-
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation énergétique quotidienne ¹	(kWh/24h) 1,138	0,893	0,809	0,498
Consommation énergétique annuelle ¹	(kWh) 415	326	295	182
Niveau sonore	(dB(A)re1pW) 42	42	42	40
Efficacité énergétique du niveau sonore	D	D	D	C
Classe climatique ²	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Utilisations				
Ecran TFT sensible	•	•	•	•
Ouverture assistée pour porte et tiroir	•	•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues) 52	52	52	52
Caractéristiques				
Glaçons : distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/-/-
Zone fraîcheur avec contrôle de température	(nb) •	•	•	•
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb) •	•	•	•
Zone de température / zone climatique	(nb) 4	4	4	3
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade	•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près	•	•	•	•
Technologie No-Frost	•	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
Eclairage de présentation	(nb) -	-	-	-
Verrouillage	-	-	-	-
Contrôle d'humidité	-	-	-	-
Filtre à charbon actif	•	•	•	•
Système de stockage anti-vibration	-	-	-	-
Protection UV	-	-	-	-
Intérieur inox	-	•	•	•
Mode vacances	•	•	•	-
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement	•/•	•/•	•/•	•/•
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte	-/•	-/•	-/•	-/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³	•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur				
Supér réfrigération	•	•	•	•
Répartition dynamique du froid	•	•	•	•
Niveau de stockage	(nb) 4	3	3	4
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb) 2	2	2	3
Compartiment dans la contre-porte	(nb) 6	3	3	3
Casiers à œufs	(nb d'œufs) 18	18	18	18
Cave à vin				
Nombre maximum de niveaux de stockage	-	-	-	-
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles	-	-	-	-
Etagères totalement extractibles / extractibles / amovibles	-	-	-	-
Stockage de Magnums	-	-	-	-
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares	-	-	-	-
Congélation				
Super congélation	•	•	•	-
Capacité de congélation	(kg/24 h) 14	14	14	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs) 13	13	13	-
Niveaux de stockage	(nb) -	-	-	-
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(nb) 2	2	2	-
Compartiments dans la contre-porte	(nb) -	-	-	-
Bac à glaçons / distributeur à glaçons	(nb) 1	1	1	-
Filtre à charbon actif pour le système filtre à eau	°	°	°	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW) 0,300	0,300	0,300	0,300
Raccordement direct à l'eau	•	•	•	-

• Equipement de série. - Non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur
RC 472 305	RC 462 305	RF 463 306	RF 463 307	RF 471 305	RF 461 305	RF 411 305	RF 410 304
75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
61	61	61	61	61	61	61	61
182	163	166	166	182	158	130	135
198	178	181	181	199	173	143	148
564	555	401	401	483	401	300	300
85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	55 x 226 x 75
•/•/•	•/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
•/•/•	•/•/•	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
-	-	-	-	-	-	-	-
-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°
467	357	304	304	445	344	240	240
-	-	-	-	-	-	-	-
398	305	-	-	-	-	-	-
69	52	-	-	-	-	-	-
-	-	304	304	445	344	240	240
-	-	-	-	-	-	-	-
0,454	0,410	0,831	0,831	0,989	0,875	0,759	0,607
166	150	337	337	401	355	308	246
40	40	42	42	42	42	42	42
C	C	D	D	D	D	D	D
SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
52	52	52	52	52	52	52	52
-/-/-/-	-/-/-/-	-/•/•/•	-/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	-/-/-/-
•	•	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
3	3	1	1	1	1	1	1
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-	-
3	3	-	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-	-
18	18	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	•	•	•	•	•	•
-	-	18	18	23	19	16	16
-	-	8	8	10	7	6	6
-	-	4	4	5	5	5	5
-	-	2	2	2	2	2	2
-	-	-	-	4	4	4	4
-	-	1	1	1	1	1	1
-	-	°	°	°	°	°	°
0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
-	-	•	•	•	•	•	-

Froid Vario Série 400



Type d'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Tout intégrable / intégrable		RW 466 365	RW 414 365	RW 466 305	RW 414 305
Dimensions					
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
Dimension de la niche L x H x P	(cm)	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	61	61	61	61
Poids net	(kg)	165	140	159	139
Poids brut	(kg)	179	152	173	152
Poids maximum chargé	(kg)	571	377	571	377
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Type et configuration					
Réfrigération / congélation / cave à vin		-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnière de porte droite / gauche / reversible		•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Porte vitrée		•	•	-	-
Entièrement carrossé / habillage de porte		-/°	-/°	-/°	-/°
Volume / Consommation					
Volume total	(l)	370	272	370	272
- Volume total des compartiments de réfrigération	(l)	-	-	-	-
- Volume réfrigérateur	(l)	-	-	-	-
- Volume zone fraîcheur / Zone fraîcheur proche de 0°C	(l)	-	-	-	-
- Volume congélateur	(l)	-	-	-	-
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb)	99	70	99	70
Classe d'efficacité énergétique					
Consommation énergétique quotidienne ¹	(kWh/24h)	0,425	0,396	0,354	0,330
Consommation énergétique annuelle ¹	(kWh)	155	145	129	120
Niveau sonore	(dB(A)re1pW)	42	42	42	42
Efficacité énergétique du niveau sonore		D	D	D	D
Classe climatique ²		SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Utilisations					
Ecran TFT sensitif		•	•	•	•
Ouverture assistée pour porte et tiroir		•	•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	52	52	52	52
Caractéristiques					
Glaçons : distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau		-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-
Zone fraîcheur avec contrôle de température	(nb)	-	-	-	-
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	-	-	-	-
Zone de température / zone climatique	(nb)	3	2	3	2
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•	•
Technologie No-Frost		•	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Eclairage de présentation	(nb)	5	5	5	5
Verrouillage		•	•	•	•
Contrôle d'humidité		•	•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•	•
Système de stockage anti-vibration		•	•	•	•
Protection UV		•	•	•	•
Intérieur inox		•	•	•	•
Mode vacances		-	-	-	-
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•	•/•
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		-/•	-/•	-/•	-/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³		•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur					
Super réfrigération		-	-	-	-
Répartition dynamique du froid		-	-	-	-
Niveau de stockage	(nb)	-	-	-	-
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	-	-	-	-
Compartiment dans la contre-porte	(nb)	-	-	-	-
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	-	-	-	-
Cave à vin					
Nombre maximum de niveaux de stockage		12	13	12	13
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles		•	•	•	•
Etagères totalement extractibles / extractibles / amovibles		•	•	•	•
Stockage de Magnums		•	•	•	•
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares		•	•	•	•
Congélation					
Super congélation		-	-	-	-
Capacité de congélation	(kg/24 h)	-	-	-	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs)	-	-	-	-
Niveaux de stockage	(nb)	-	-	-	-
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(nb)	-	-	-	-
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	-	-	-	-
Bac à glaçons / distributeur à glaçons	(nb)	-	-	-	-
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,300	0,300	0,300	0,300
Raccordement direct à l'eau		-	-	-	-

• Equipement de série. - Non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Type d'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Tout intégrable / intégrable		RW 282 262	RW 222 262	
Inox avec porte vitrée				RW 404 262
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3	59,7 x 82-87 x 57
Dimension de le niche L x H x P	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82-87 x 58
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	55	55	58
Poids net	(kg)	87	64	51
Poids brut	(kg)	96	71	55
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69
Type et configuration				
Réfrigération / congélation / cave à vin		-/-•	-/-•	-/-•
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/•/-
Charnière de porte droite / gauche/ reversible		•/-/•	•/-/•	•/-/•
Entièrement carrossé / habillage de porte		-/-	-/-	-/-
Volume / Consommation				
Volume total	(l)	254	158	94
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb)	80	48	34
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation énergétique quotidienne ¹	(kWh/24h)	0,482	0,433	0,400
Consommation énergétique annuelle ¹	(kWh)	176	158	146
Niveau sonore	(dB(A)re1pW)	32	32	35
Efficacité énergétique du niveau sonore		B	B	B
Classe climatique ²		SN-ST	SN-ST	SN-ST
Caractéristiques				
Zone de température / zone climatique	(No.)	2	2	2
Affichage de la température intérieur / en façade		•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Eclairage de présentation		•	•	•
Serrure		-	-	•
Contrôle d'humidité		•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•
Système de stockage anti-vibration		•	•	•
Protection UV		•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/-	•/-	•/-
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³		-	-	-
Zone fraîcheur				
Répartition dynamique du froid		•	•	•
Cave à vin				
Nombre maximum de niveaux de stockage		10	6	5
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles		-/•	-/•	-/•
Etagères totalement extractibles / extractibles		-/-	-/-	-/-
Stockage de Magnums		•	•	•
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares		-	-	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,13	0,13	0,13
Raccordement direct à l'eau		-	-	-

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Froid Vario Série 200



Type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur
Tout intégrable / intégrable		RB 289 300	RT 289 370
Dimensions			
Dimensions L x H x P	(cm)	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	55	55
Poids net	(kg)	76	71
Poids brut	(kg)	81	76
Dimension appareil emballé L x H x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration			
Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin		•/•/-	•/•/-
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur		-/•/-	-/•/-
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-
Charnière de porte droite / gauche / réversible		•/-/•	•/-/•
Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s)		-/-	-/-
Volume / consommation			
Volume total	(l)	223	269
- Volume réfrigérateur	(l)	101	171
- Volume zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur	(l)	55	83
- Volume congélateur	(l)	67	15
Classe d'efficacité énergétique			
Consommation énergétique quotidienne ¹	(kWh/24h)	0,550	0,504
Consommation énergétique annuelle ¹	(kWh)	201	184
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	37	36
Efficacité énergétique du niveau sonore		C	C
Classe climatique ²		SN-T	SN-T
Caractéristiques			
Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau		-/-/-	-/-/-
Tiroir fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	•	•
Zone de température / Zone climatique	(nb)	4	4
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/-	•/-
Réglage de la température au degrés près		•	•
Technologie No-Frost		•	-
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/•	•/•/-
Filtre à charbon actif		-	-
Mode vacances		•	-
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•
Module Wifi intégré pour les services en mode digital (Home Connect) ³		•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur			
Super réfrigération		•	•
Répartition dynamique du froid		-	-
Niveau de stockage	(nb)	3	6
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	2	3
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	2	4
Support bouteille individuelle en bois d'érable		2	2
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	12	12
Congélation			
Super congélation		•	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	7	2,8
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	8	9,5
Niveau de stockage	(nb)	-	-
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(nb)	3	-
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	-	-
Bacs à glaçons amovibles	(nb)	1	1
Accumulateur de froid	(nb)	2	-
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	0,09	0,09
Raccordement direct à l'eau		-	-

* Equipement de série. - Non disponible. ◦ Accessoires en option.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Réfrigérateur

Congélateur

RC 289 370

RF 287 370

55,8 x 177,2 x 54,5

55,8 x 177,2 x 54,5

56 x 177,5 x 55

56 x 177,5 x 55

55

55

72

64

77

70

62 x 184 x 64

62 x 184 x 64

•/•/•

-/•/•

-/•/•

-/-/-

•/•/•/•

•/•/•/•

•/•/•

-/•/•

-/-

-/-

289

212

206

-

83

-

-

212



0,328



0,580

120

235

36

35

C

B

SN-T

SN-T

-/-/-

-/-/-

•

-

3

1

•/•

•/•

•

•

-

•

•/•/•

-/-/•

-

-

-

-

•/•

•/•

•/•

•/•

•

•

•

-

-

-

7

-

3

-

4

-

2

-

12

-

-

•

-

14

-

9

-

4

-

3

-

-

-

1

-

2

0,09

0,12

-

-

Appareils de froid Série 200



Type d'appareil		Side-by-side	Combiné Réfrigérateur Congélateur	Réfrigérateur-congélateur
Tout intégrable/intégrable			RB 282 306	RT 282 306
Portes inox, couleur anthracite		RY 295 350		
Dimensions				
Dimensions L x H x P	(cm)	90,5 x 183 x 70,6	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	–	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	73,1	55	55
Poids net	(kg)	159	75	68
Poids brut	(kg)	167	80	73
Dimension appareil emballé L x H x P	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration				
Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin		•/•/–	•/•/–	•/•/–
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur		•/–/–	–/•/–	–/•/–
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		–/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–
Charnière de porte droite / gauche / réversible		•/•/–	•/–/•	•/–/•
Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s)		•/–	–/–	–/–
Volume / Consommation				
Volume total	(l)	573	223	269
- Volume total du compartiment réfrigération	(l)	–	–	–
- Volume réfrigérateur	(l)	335	101	171
- Volume zone fraîcheur proche 0°C / zone fraîcheur	(l)	67	55	83
- Volume congélateur	(l)	171	67	15
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation énergétique quotidienne ¹	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504
Consommation énergétique annuelle ¹	(kWh)	333	201	184
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36
Efficacité énergétique du niveau sonore		C	C	C
Classe climatique ²		SN-T	SN-T	SN-ST
Caractéristiques				
Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau		•/•	–/–/–	–/–/–
Zone fraîcheur avec contrôle de température		•	•	•
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité		•	•	•
Zone de température / zone climatique	(nb)	3	4	4
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/–	•/–	•/–
Réglage de la température au degrés près		•	•	•
Technologie No-Frost		•	•	–
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/–	•/•/•	•/•/–
Puissance d'éclairage	(nb)	5	–	–
Aide au dégivrage		•	•	–
Filtre à charbon actif		•	–	–
Mode vacances		•	•	–
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•
Module Wifi intégré pour les services en mode digital (Home Connect) ³		•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur				
Super réfrigération		•	•	•
Répartition dynamique du froid		•	–	–
Niveau de stockage	(nb)	7	3	6
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	3	2	3
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	6	2	5
Compartiments pour vins et champagne		–	•	•
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	–	12	12
Congélation				
Super congélation		•	•	–
Capacité de congélation	(kg/24h)	15	7	2,8
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	18,5	8	9,5
Niveau de stockage	(nb)	–	3	2
Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs	(nb)	3	3	–
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	–	–	–
Bacs à glaçons	(nb)	–	1	1
Accumulateur de froid	(nb)	–	2	–
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,18	0,09	0,09
Raccordement direct à l'eau		•	–	–

• Équipement de série. – Non disponible. ◦ Accessoires en option.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Réfrigérateur-congélateur

Réfrigérateur

Congélateur

Réfrigérateur-congélateur

Réfrigérateur

Congélateur

RT 282 204

RC 282 306

RF 282 305

RT 200 203

RC 200 203

RF 200 203

55,8 x 177,2 x 54,5

55,8 x 177,2 x 54,5

55,8 x 177,2 x 54,5

59,8 x 82 x 54,8

59,8 x 82 x 54,8

59,8 x 82 x 54,8

56 x 177,5 x 55

56 x 177,5 x 55

56 x 177,5 x 55

60 x 82 x 55

60 x 82 x 55

60 x 82 x 55

55

55

55

55

55

55

61

68

65

35

34

37

66

74

70

38

37

40

62 x 184 x 64

62 x 184 x 64

62 x 184 x 64

67 x 89 x 61

67 x 89 x 61

67 x 89 x 61

•/•/-

•/-/-

-/•/-

•/•/-

•/-/-

-/•/-

-/-/•

-/•/-

-/-/-

-/-/-

-/-/-

-/-/-

•/-/-/-

•/-/-/-

•/-/-/-

-/-/•/-

-/-/•/-

-/-/•/-

•/-/•

•/-/•

-/•/•

•/-/•

•/-/•

•/-/•

-/-

-/-

-/-

-/-

-/-

-/-

286

289

212

123

137

106

252

-

-

-

-

-

-

206

-

108

137

-

-

83

-

-

-

-

34

-

212

15

-

106



0,608

0,328

0,726

0,493

0,312

0,552

222

120

294

180

114

224

36

36

36

38

38

38

C

C

C

C

C

C

SN-ST

SN-T

SN-T

SN-ST

SN-ST

SN-T

-/-/-

-/-/-

-/-/-

-/-/-

-/-/-

-/-/-

-

•

-

-

-

-

•

•

-

-

-

-

3

3

1

2

1

1

•/-

•/-

•/-

-/-

-/-

•/-

•

•

•

-

-

-

-

-

•

-

-

-

•/-/-

•/•/-

-/-/•

•/-/-

•/-/-

-/-/-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

•

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-/-

-/-

•/•

-/-

-/-

•/•

-/•

•/•

-/•

-/-

-/-

-/-

-

•

-

-

-

-

•

•

-

-

-

-

•

-

-

•

•

-

5

7

-

3

4

-

2

3

-

1

1

-

6

5

-

5

5

-

•

•

-

-

-

-

14

12

-

7

7

-

-

-

•

•

-

•

4

-

13,8

3,4

-

7,4

16

-

8

8

-

10

2

-

7

1

-

-

-

-

5

-

-

3

-

-

-

-

-

-

1

-

1

1

-

1

-

-

2

-

-

1

0,09

0,09

0,12

0,09

0,09

0,09

-

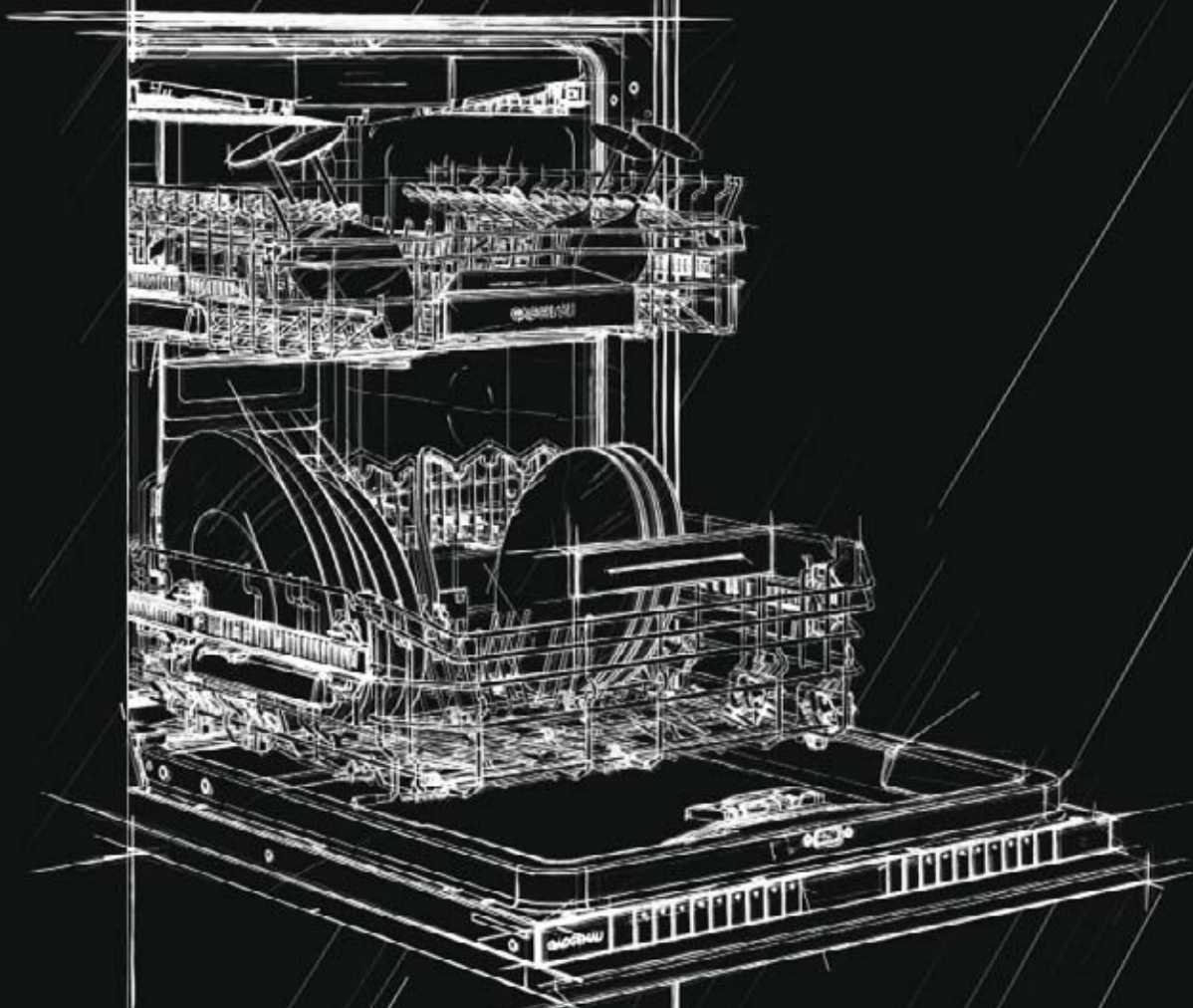
-

-

-

-

-



Lave-vaisselle

Lave-vaisselle tout intégrable Série 400	360
Lave-vaisselle tout intégrable Série 200	364
Conseils d'installation	374
Accessoires	382
Données techniques	384



DF 481 101*

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 480 101*

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 support pour verres à longs pieds
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

DA 021 000

Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.

GZ 010 011

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160

Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030

Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000

Support pour verres à longs pieds Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061

Tiroir 3e niveau avec rails pour coulissement facile. Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson. Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 400

DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.

Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Échangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques

Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur.

Programme Assistant.

Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Programmes téléchargeables.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

8 programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Intensif 70 °C.

Eco 50 °C.

Programme Nuit.

Rapide 45 °C (35 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:

Intensif Plus.

Power.

Demi-charge.

Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots rabattables.

4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

Bras de lavage motorisé : adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.

8 picots rabattables.

2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. Support à verres divisible.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.

A partir de 9.5 l d'eau.

A partir de 0.626 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

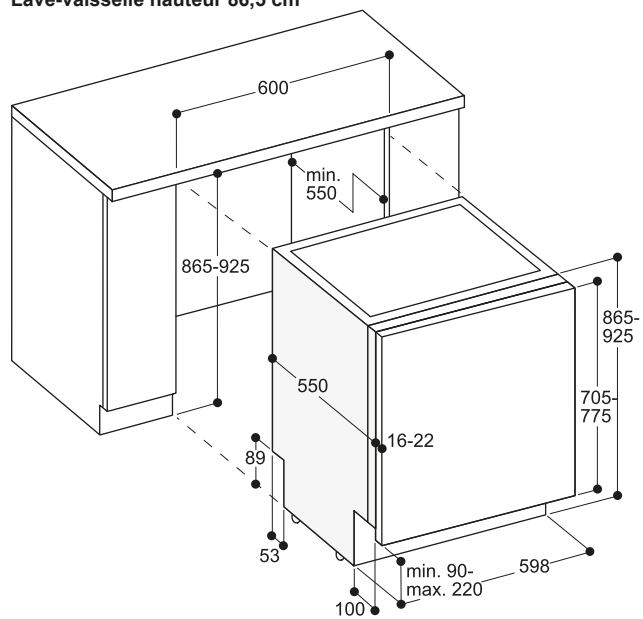
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.

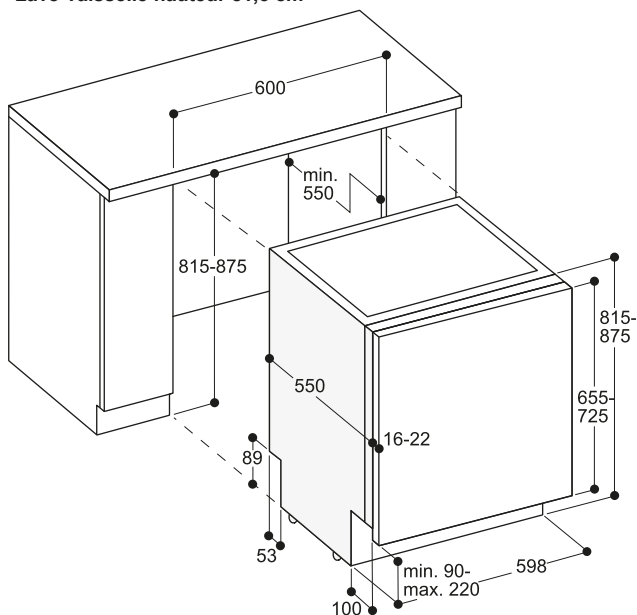
Réglage des pieds arrière par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 8.5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm

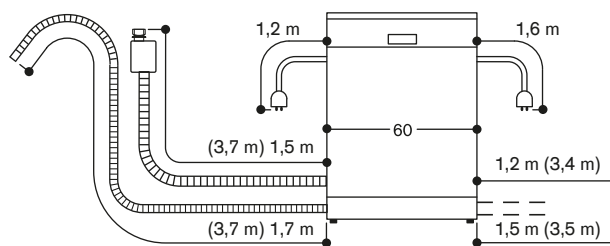


Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures en mm

Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop



DF 481 101F*

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86,5 cm

DF 480 101F*

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 support pour verres à longs pieds
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

GZ 010 011

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160

Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement.

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030

Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000

Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061

Tiroir 3e niveau avec rails pour coulissement facile. Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.

Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 400

DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm
- Info-Light latéral
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve. Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Échangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques

Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur.

Programme Assistant.

Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Programmes téléchargeables.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

8 programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Intensif 70 °C.

Eco 50 °C.

Programme Nuit.

Rapide 45 °C (35 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:

Intensif Plus.

Power.

Demi-charge.

Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots rabattables.

4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

Bras de lavage motorisé: adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.

8 picots rabattables.

2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Support à verres divisible.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.

A partir de 9,5 l d'eau.

A partir de 0,626 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

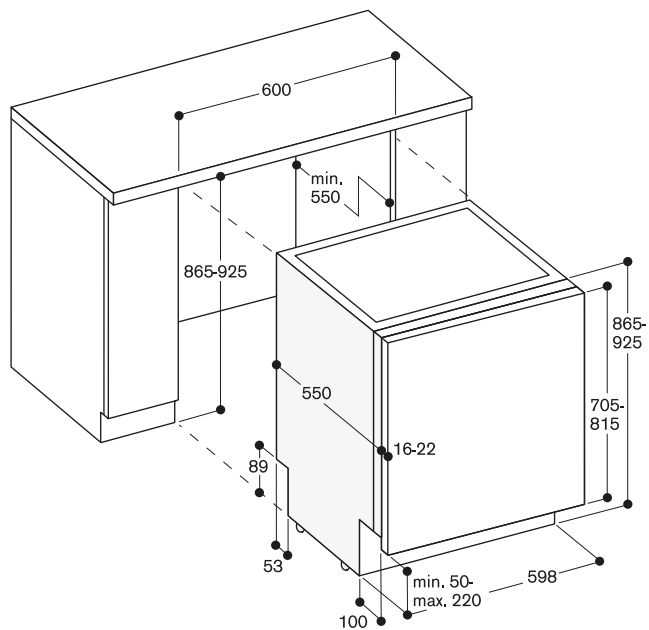
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrière par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 11 kg.

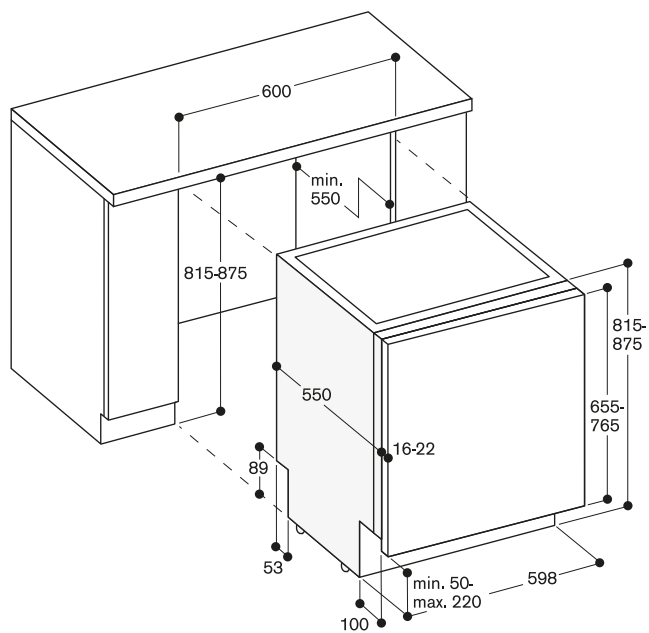
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

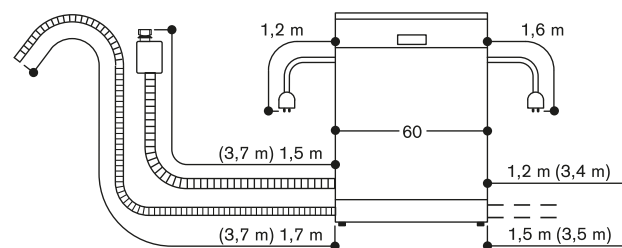
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm



DF 271 101

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 270 101

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GZ 010 011

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160

Tiroir à couverts
avec rails qui permettent de coulisser
facilement.
3e niveau de rangement au-dessus du
panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux
de rangement.

DA 042 030

Accessoire pour couverts
en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 045 061

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200

DF 271/DF 270

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage à partir de 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres grâce à la Zéolite. Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure. Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés. Régénération électronique. Échangeur thermique. Chauffe-eau sous cuve. Triple système de filtrage, autonettoyant. Système fermeture douce. Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant. Réduction temporaire du niveau sonore. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W. Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau 3/4". Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-lavage).

3 Options:

Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles. Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm. 6 picots rabattables. 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables. 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. Support à verres divisible. Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28,26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

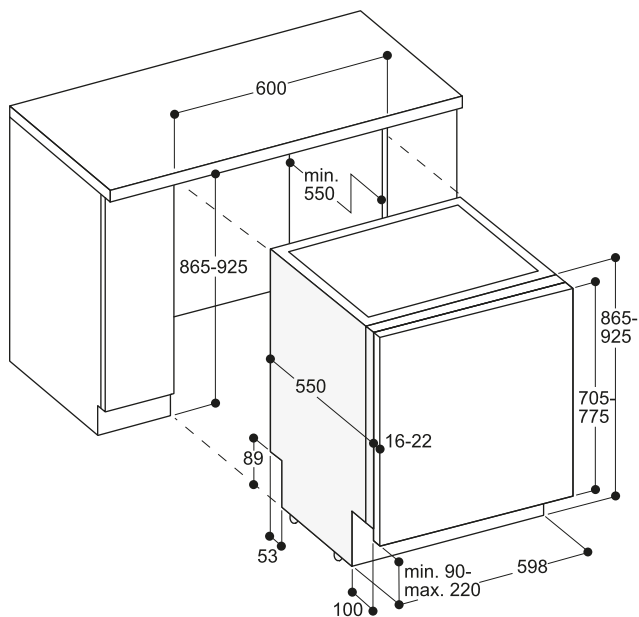
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G. A partir de 9,5 l d'eau. A partir de 0,725 kWh. Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

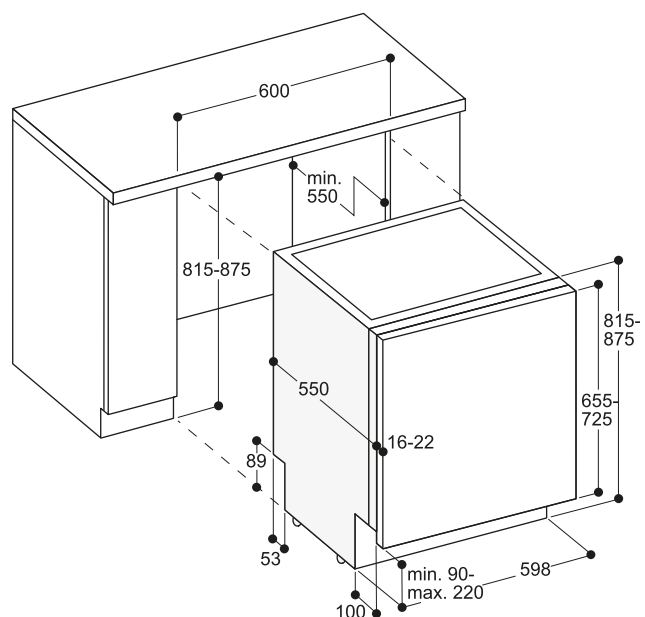
Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light. Réglage des pieds arrière par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

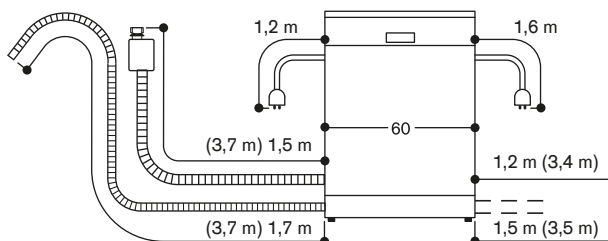
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm



DF 271 101F

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86,5 cm

DF 270 101F

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

GZ 010 011

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160

Tiroir à couverts
avec rails qui permettent de coulisser facilement.

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030

Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 045 061

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses
et des ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200

DF 271/DF 270

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm
- Info-Light latéral
- Très silencieux: 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles.

Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Échangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau

chaude ou à l'eau froide.

Programmes

6 programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Rapide 45 °C (35 min.).

Fonction de personnalisation

(réglage par défaut : pré-lavage).

3 Options:

Intensif.

Power.

Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses

d'aspersion additionnelles.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots rabattables.

4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.

2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Support à verres divisible.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.

A partir de 9,5 l d'eau.

A partir de 0,725 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrières par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 11 kg.

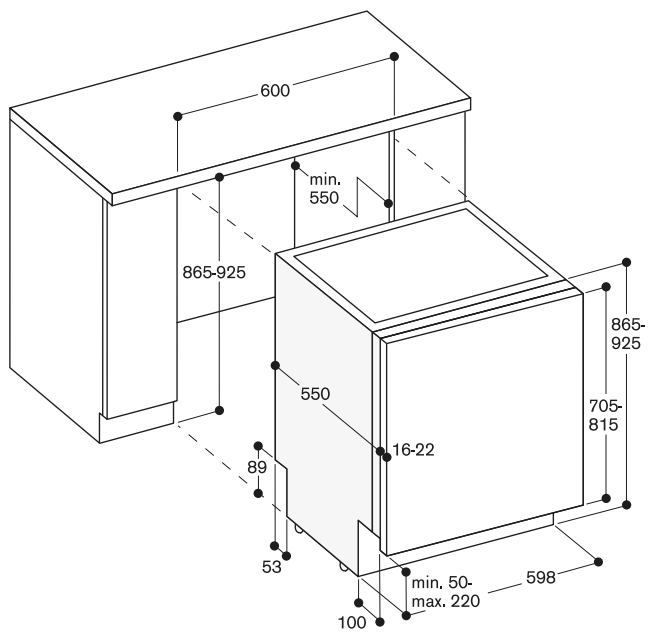
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système

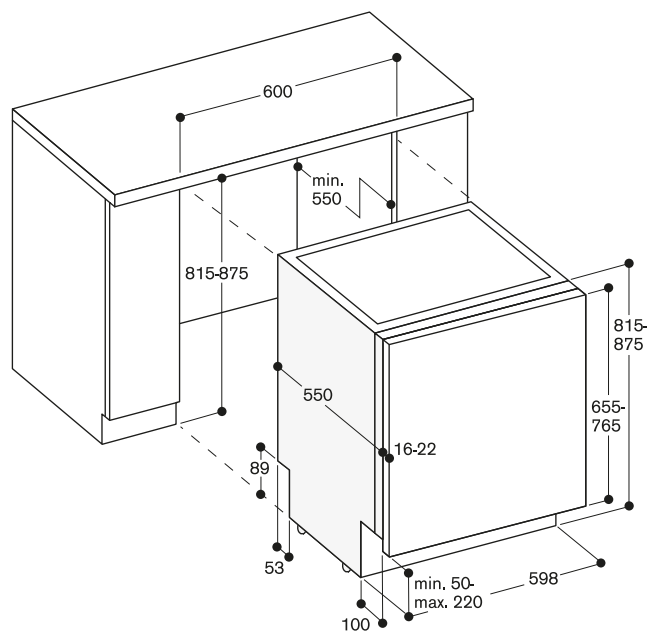
Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

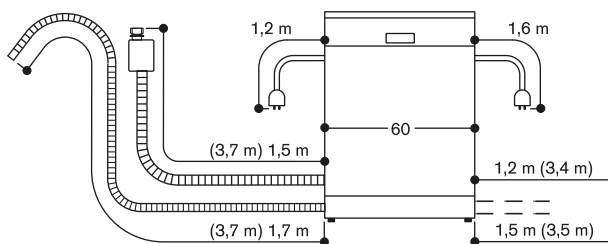
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm



DF 261 101

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 260 101

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GH 045 010

Poignée avec 2 vis,
Inox, longueur 45 cm, profondeur
49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 061

Tiroir à couverts
Flexi Plus 3ème niveau, rails
télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3ème niveau
au-dessus du panier supérieur Flexi Plus.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation des
3 niveaux de panier Flexi Plus.

DA 042 030

Accessoire
pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle.

DA 045 060

Tiroir 3e niveau pour
lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200

DF 261/DF 260

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage à partir de 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensibles.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aqua stop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: pré-lavage).

3 Options:

Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

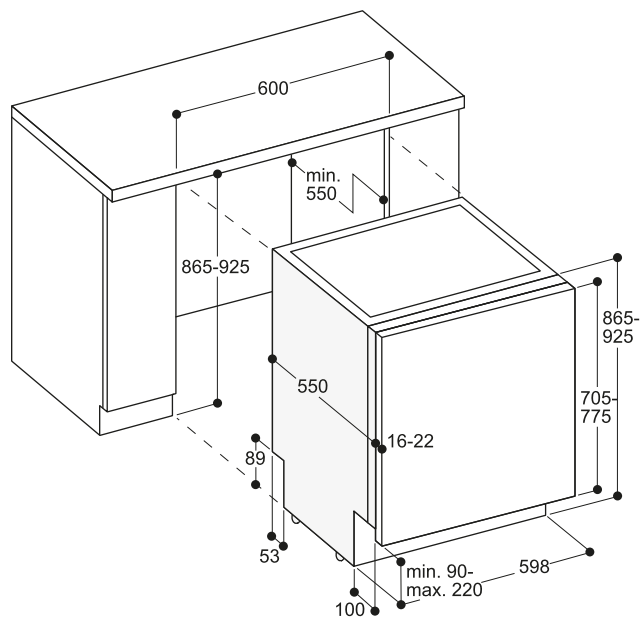
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,635 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

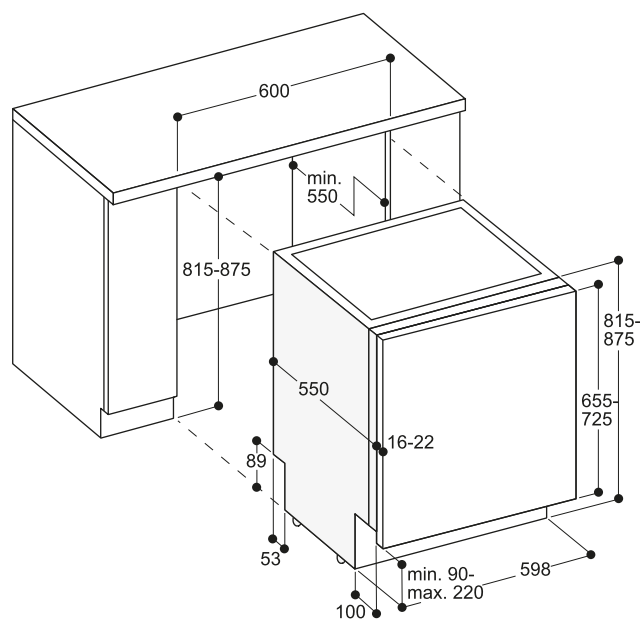
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

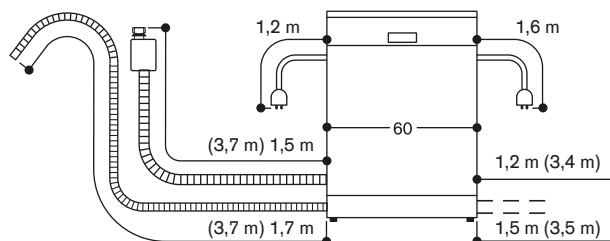
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm



DF 211 100

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 210 100

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 011

Barrettes
de finition inox pour lave-vaisselle
hauteur 81,5 cm.

DA 020 111

Barrettes
de finition inox pour lave-vaisselle
hauteur 86,5 cm.

DA 021 000

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GH 045 010

Poignée avec 2 vis,
Inox, longueur 45 cm, profondeur
49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011

Rallonge pour l'arrivée
et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 061

Tiroir à couverts
Flexi Plus 3^{ème} niveau,
rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3^{ème} niveau
au-dessus du panier supérieur Flexi Plus.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation des
3 niveaux de panier Flexi Plus.

DA 042 030

Accessoire pour
couverts en argent, pour tous les
lave-vaisselle.

DA 043 000

Support pour verres
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 200

DF 211/DF 210

- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux: 44 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Touche Info avec conseils d'utilisation.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Echangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Programmes

6 programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Rapide 45 °C (29 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

3 Options:

Intensif.

Power.

Séchage Extra.

DA 045 060

Tiroir 3e niveau pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.

Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.

Etagère à couteaux mobile.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots rabattables.

4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.

2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Support à verres divisible.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour les lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 et 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.

A partir de 9,5 l d'eau.

A partir de 0,836 kWh.

Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrières par l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

Valeurs de raccordement

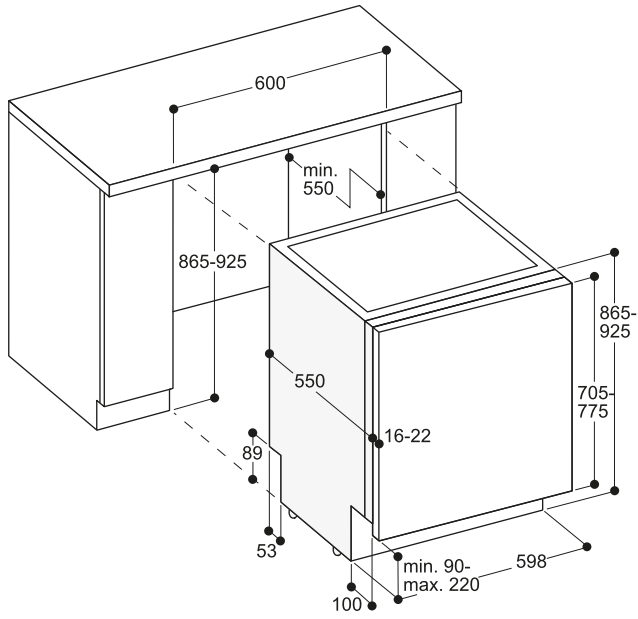
Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise.

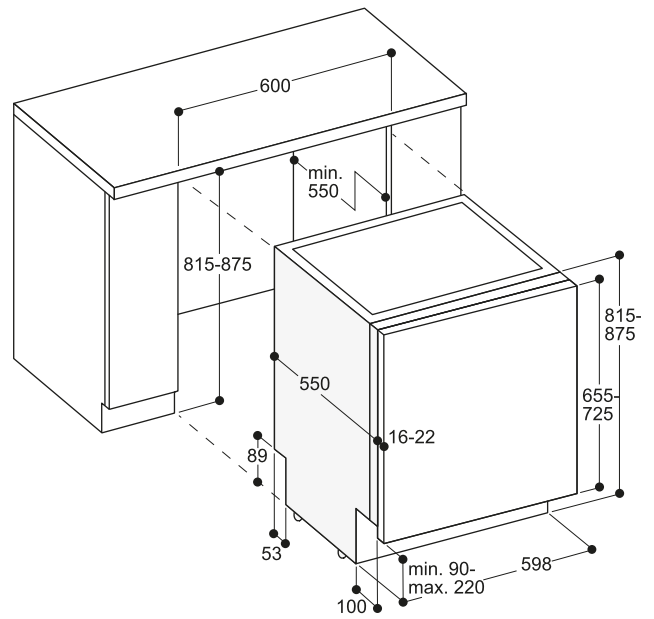
Raccordement à l'eau 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

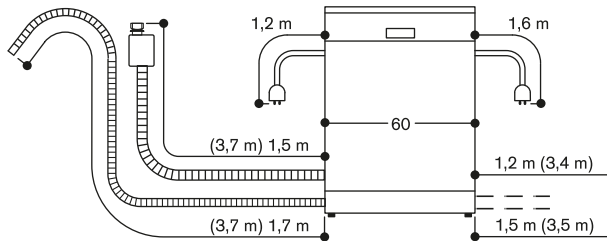
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm



DF 264 100

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm,
Largeur 45 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 041

Barrette de jonction
et de finition pour lave-vaisselle hauteur
81,5 cm et largeur 45 cm.

DA 021 000

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GZ 010 011

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 042 030

Accessoire
pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 200

DF 264

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et option Power pour lavage et séchage en 57 minutes
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux: 44 dB

Bandeau de commande

Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau.

Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Echangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 392.

Programmes

6 programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Intensif 70 °C.

Eco 50 °C.

Rapide 45 °C (29 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

1 Option:

Power.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Tiroir à couverts.

Panier supérieur:

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

3 picots d'assiettes rabattables.

1 étagère rabattable.

Panier inférieur:

4 picots d'assiettes rabattables.

1 étagère rabattable.

Support pour verres.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):

19/25, 16.5/27.5 jusqu'à 14/31 cm.

Capacité de 10 couverts.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique C sur une échelle de A à G.

A partir de 9,5 l d'eau.

A partir de 0,593 kWh.

Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.

Réglage des pieds arrières par l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 7,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 374 à 381.

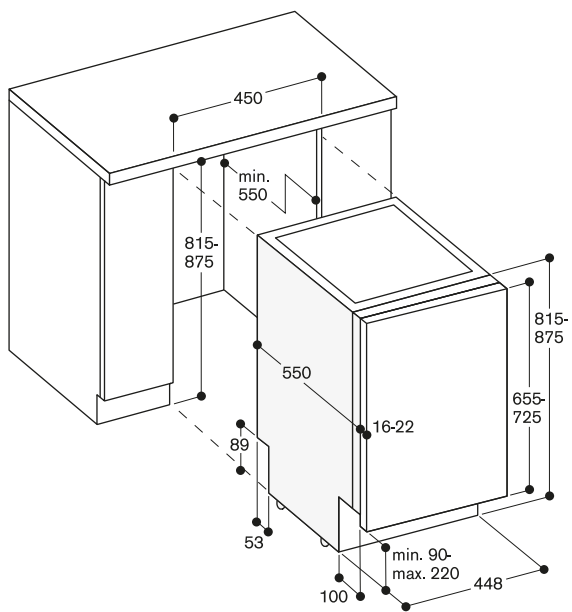
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.

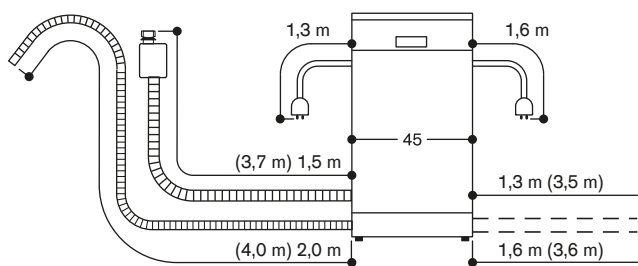
Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm

Indications générales de montage des lave-vaisselle de 60 cm de large (sans porte à coulisse)

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

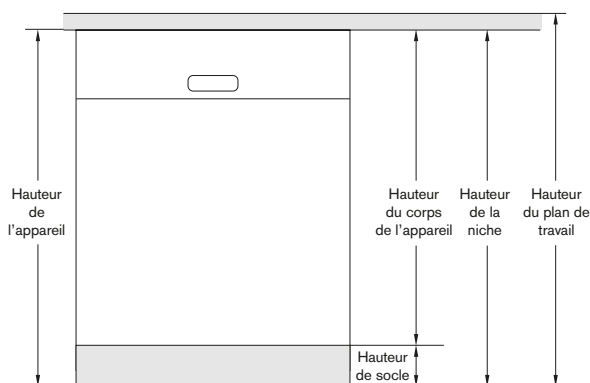
Pour des hauteurs de niche de 885 à 925 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 86,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec Time-Light, il faut réduire la hauteur maximale du socle de 30 mm pour une lecture optimale de la projection au sol du temps restant.

Hauteur du socle en mm ↓	Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm											Hauteur panneau d'habillage 705-815 mm					
	Hauteur de niche en mm →																
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925					
<90	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)					
90	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)					
100	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)					
110	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	6	1 (S)	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)				
120	1	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	6	1 (S)	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)				
130	1	1	1	1	1	1 (S/D)	6	1 (S)	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)				
140	1	1	1	1	1	1 6	1 (S/D)	6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S/D)				
150	1	1	1	1	1	1 6	1 6	6	6	6	6	6	6				
160	1	1	1	1	1	1 6	1 6	6	6	6	6	6	6				
170		1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6	6				
180			1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6				
190				1	1	1	1		6	6	6	6	6				
200					1	1	1			6	6	6	6				
210						1	1				6	6	6				
220							1					6	6				

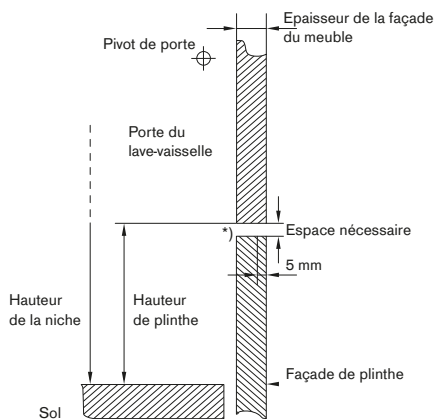
- 1 = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm. DF 480/DF 270/DF 260/DF 210 (S) = Solution spéciale
- 6 = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. DF 481/DF 271/DF 261/DF 211 (S) = Solution spéciale
- (S) = Solution spéciale avec l'accessoire DA 021 000, support de plinthe pour alignement avec la porte.
- (D) = Solution spéciale avec un écart de 10 mm avec le plan de travail / sécurité enfant non disponible.



Indication de montage complémentaire pour installation en colonne (sans porte à coulisse)

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe non inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.

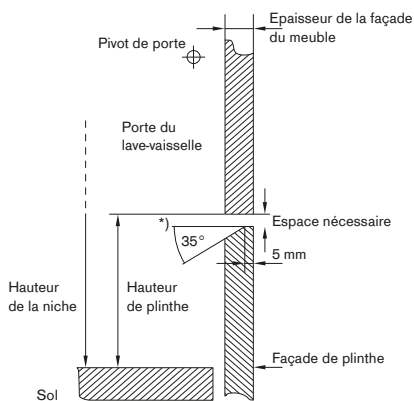


* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
825	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
835	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
845	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
855	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
865	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
875	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
885	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
895	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
905	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
915	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			
925	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22			
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5			

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.



* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
825	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
835	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12			
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13			
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14			
845	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9				
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11				
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5				
855	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9				
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11				
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5				
865	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
875	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
885	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12			
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13			
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14			
895	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9				
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11				
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5				
905	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9				
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11				
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5				
915	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9				
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11				
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5				
925	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9				
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11				
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5				

Indications de montage pour lave-vaisselle porte à coulisse

Pour les hauteurs de niche de 815 à 860 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour les hauteurs de niche de 880 à 925 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur du socle qui détermine le choix d'un lave-vaisselle de 81,5 ou 86,5 cm de haut.

La nécessité de l'installation d'un lave-vaisselle à porte à coulisse dépend de plusieurs facteurs.

Les portes d'habillage plein verre ne s'adaptent pas aux lave-vaisselle avec porte à coulisse.

		Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm									
		Hauteur de la niche en mm →									
		815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
← Hauteur du socle en mm	50	1									
	55	1	1								
	60	1	1	1							
	65	1	1	1	1						
	70	1	1	1	1	1					
	75	1	1	1	1	1	1				
	80	1	1	1	1	1	1	1			
	85	1	1	1	1	1	1	1	1		
	90	1*	1	1	1	1	1	1	1	1	
	95	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1
	100	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1
	105	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1
	110	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1
	115	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1
	120	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1
	125	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1
	130	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1
	135	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	140	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	145	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	150	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	155	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
160	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
165		1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
170			1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
175				1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
180					1*	1*	1*	1*	1*	1*	
185						1*	1*	1*	1*	1*	
190							1*	1*	1*	1*	
195								1*	1*	1*	
200									1*	1*	
205										1*	
210											
215											
220											

1 = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, porte à coulisse, DF 480 101F et DF 270 101F

2 = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, porte à coulisse, DF 481 101F et DF 271 101F

* Egalement possible avec lave-vaisselle sans porte à coulisse.

	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5
				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
					3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5
						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
							3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
								3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5

Accessoires lave-vaisselle

Système de paniers flexibles

Système de paniers flexibles avec rail pour coulisement sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose pour panier supérieur et inférieur.

Le système de paniers flexibles offre plus de flexibilité et une meilleure préhension lors du rangement de la vaisselle dans les paniers.

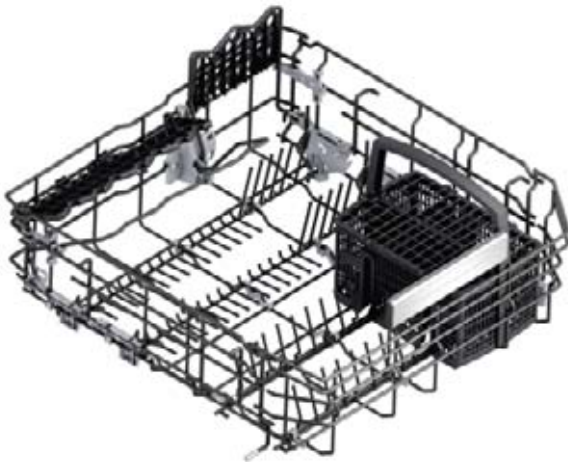
Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Entièrement extractible, avec zone de lavage additionnelle en option, rails pour coulisement sans effort et avec fermeture Softclose.
Rackmatic sur 3 niveaux réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
Poignée facilitant la préhension du panier supérieur.



Panier inférieur

Supports à verre divisibles.
8 picots à assiettes rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Panier à couverts.
Monté sur rails qui coulissent sans effort et à fermeture Softclose.
Poignée facilitant la préhension du panier inférieur.



Références / Références online*

DA 020 011 / 17007644

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.
2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
2 barrettes pour côté droit et gauche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 020 111 / 17007642

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
2 barrettes pour côté droit et gauche.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 67,2 cm.

DA 020 041 / 17007643

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm et largeur 45 cm.
Permettent de recouvrir l'espace entre l'appareil et le meuble adjacent.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
2 barrettes, pour côté droit et gauche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 021 000 / 00648174

Charnière de support de plinthe pour alignement avec la porte. Pour tous les lave-vaisselle intégration totale.
Solution d'encastrement pour hauteur de niche jusqu'à 92 cm.
La charnière se fixe sur le socle de l'appareil avant le montage de la plinthe du meuble.
Hauteur de la partie haute de la porte du meuble scindée :
64,5-68 cm pour appareil hauteur 81,5 cm.
69,5-73 cm pour appareil hauteur 86,5 cm.

DA 041 160 / 00773654

Tiroir à couverts avec rails pour coulisement facile.
Troisième niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Convient pour les couverts de grande taille, les ustensiles de cuisine ou les tasses à expresso. Elève la capacité du lave-vaisselle à 13 couverts



Références / Références online***DA 041 061**

Tiroir à couverts

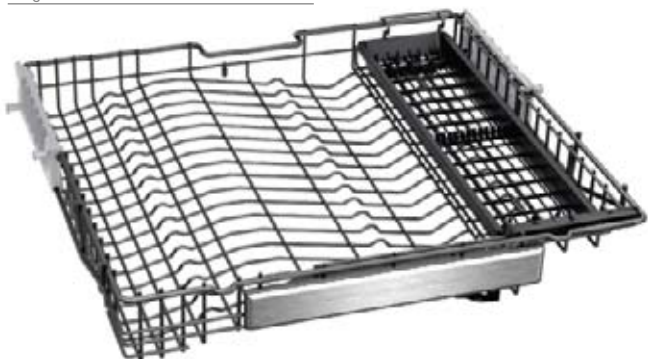
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.Capacité 14 couverts si utilisation des
3 niveaux de paniers.**DA 045 061 / 17005982**3e tiroir de
rangement

avec rails pour coulissement facile.

Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.

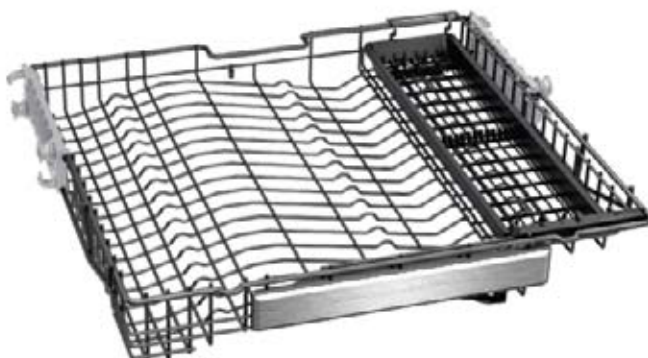
Etagère à couteaux mobile.

**DA 045 060 / 17005981**3e tiroir de
rangement

Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus
du panier supérieur.Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.

Etagère à couteaux mobile.

**Références / Références online*****DA 042 030 / 00646179**

Panier en aluminium

pour la protection
des couverts en argent contre
la corrosion.A placer directement dans
le panier à couverts.

L x H x P en cm : 5,5 x 20,2 x 4,1.

**DA 043 000 / 11017656**

Support pour

verres à long pied.

Permet un positionnement sécurisé de
4 verres à long pied, pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

**GH 045 010 / 00466942**

Poignée 2 vis

Inox.

Longueur 45 cm, profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 427 mm.

**GZ 010 011 / 00350564**

Rallonge

pour l'arrivée et

l'évacuation de l'eau (longueur 2 m)

pour tous les lave-vaisselle.



Lave-vaisselle



Type d'appareil	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
Appareil	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable
Couleur			
Hauteur appareil 81,5 cm	DF 480 101		DF 270 101
Hauteur appareil 86,5 cm	DF 481 101		DF 271 101
Hauteur appareil 81,5 cm avec porte à coulisse		DF 480 101F	
Hauteur appareil 86,5 cm avec porte à coulisse		DF 481 101F	
Largeur / Capacité			
Largeur (cm)	60	60	60
Nombre de couverts	12/13 ³	12/13 ³	12/13 ³
Taille des assiettes jusqu'à (cm)	311/34 ²	311/34 ²	311/34 ²
Consommation / Niveau sonore⁵			
Classe d'efficacité énergétique			
Classe d'efficacité de séchage	A	A	A
Programme test	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durée du programme ⁶ (h:min)	4:55	4:55	4:55
Consommation d'eau ⁷ (l)	9,5	9,5	9,5
Consommation d'énergie ⁸ (kWh)	63	63	63
Niveau sonore (dB (A) re 1 pW)	43	43	43
Consommation d'énergie en arrêt/veille (W)	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
Programmes			
Nombre de programmes + options	8+4	8+4	6+3
Programmes	Auto 35°C-45°C Auto 45°C-65°C Auto 65°C-75°C Intensif 70°C Eco 50°C Programme nuit Rapide 45°C Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Auto 35°C-45°C Auto 45°C-65°C Auto 65°C-75°C Intensif 70°C Eco 50°C Programme nuit Rapide 45°C Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Auto 35°C-45°C Auto 45°C-65°C Auto 65°C-75°C Eco 50°C Rapide 45°C Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)
Options	Intensif Plus Power Demi-charge Hygiène	Intensif Plus Power Demi-charge Hygiène	Intensif Power Demi-charge
Entretien de l'appareil	•	•	•
Caractéristiques			
Protection des verres avec Zéolite / Protection des verres	•/-	•/-	•/-
Aqua sensor / Sensor de charge	•/•	•/•	•/•
Détection automatique des détergents	•	•	•
Reconnaissance des détergents	•	•	•
Régénération électronique	•	•	•
Echangeur thermique	•	•	•
Séchage basse température avec Zéolite	•	•	•
Assistant séchage	•	•	•
Chauffe-eau sous la cuve	•	•	•
Indicateur électronique du manque de sel / liquide de rinçage	•/•	•/•	•/•
Indicateur de l'arrivée d'eau	•	•	•
Affichage du temps restant	•	•	•
Time-light : projection au sol du temps restant	•	-	•
Info-Light latéral/ Info-Light	-/-	•/-	-/-
Réduction flexible de la durée du cycle	•	•	•
Eclairage optimal panneau arrière / spots LED	•/-	•/-	-/•
Départ différé	24 h	24 h	24 h
Service Digital (Home Connect) via WiFi ¹⁰	•	•	•
Système de fermeture douce	•	•	•
Triple système de filtrage	•	•	•
Tiroir à couverts	DA 041 160 ⁹	DA 041 160 ⁹	DA 041 160 ⁹
3 ^{ème} tiroir de rangement	DA 045 0612/ ⁹	DA 045 0612/ ⁹	DA 045 0612/ ⁹
Système de rails coulissants / fermeture amortie	•/•	•/•	•/-
Picots rabatables dans panier supérieur / panier inférieur	6/8	6/8	6/8
Etagères rabatables dans panier supérieur/ panier inférieur	4/2	4/2	4/2
Rackmatic sur 3 niveaux	•	•	•
Aquastop	•	•	•
Diffuseur multijets / support pour plats Gastro Norm / Support pour verres à longs pieds	•/•/•	•/•/•	•/-/-
Raccordement			
Raccord possible eau chaude / eau froide	•/•	•/•	•/•
Puissance totale (kW)	2,4	2,4	2,4

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Appareil hauteur 81,5 cm. ² Appareil hauteur 86,5 cm. ³ Avec accessoire spécial DA 041 160. ⁴ Avec accessoire spécial DA 041 061.

⁵ Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2017. ⁶ Durée du programme Eco.

⁷ Consommation d'eau en litre / en fonction du cycle (programme Eco). ⁸ Consommation d'énergie en kWh/100 cycles (programme Eco).

⁹ Accessoire spécial. ¹⁰ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable

DF 260 101	DF 210 100	DF 264 100
DF 261 101	DF 211 100	

DF 270 101F			
DF 271 101F			

60	60	60	45
12/13 ³	13/14 ⁴	13/14 ⁴	10
31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31



A	A	A	A
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
4:55	3:55	4:55	3:30
9,5	9,5	9,5	9,5
63	64	84	59
43	43	44	44
0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0

6+3	6+3	6+3	6+1
Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	

Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Intensif 70°C
			Eco 50°C

Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C
Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)
Intensif	Intensif	Intensif	
Power	Power	Power	Power
Demi-charge	Demi-charge		

		Extra Dry	
--	--	-----------	--

•	•	-	•
•/-	•/-	-/•	•/-
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
-	•	-	•
•/-	-/-	-/•	-/-
•	•	•	•
-/•	-/•	-/•	-/•
24 h	24 h	24 h	24 h
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
DA 041 160 ⁹	DA 041 061 ⁹	DA 041 061 ⁹	•
DA 045 0612/9	DA 045 0602/9	DA 045 0602/9	-
•/-	-/-	-/-	-/-
6/8	6/8	6/8	3/4
4/2	4/2	4/2	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
•/•	•/•	•/•	•/•
2,4	2,4	2,4	2,4

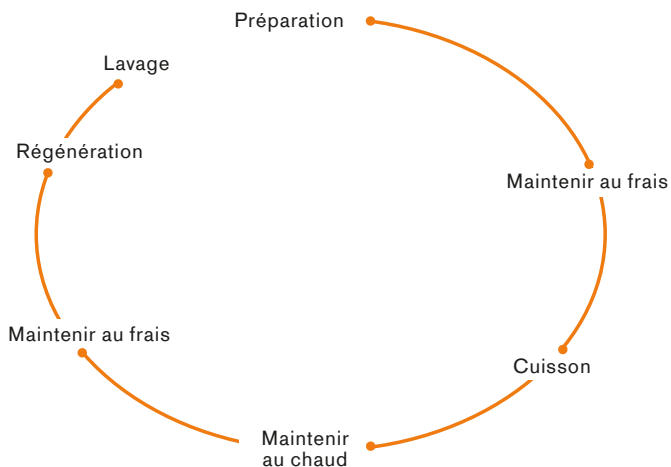


Accessoires / Label énergétique / Home Connect

Système Gastro Norm	388
Poignées pour meubles	389
Label énergétique	390
Home Connect	392

Le système Gastro Norm Gaggenau

Le système Gastro Norm fait partie des ustensiles de base de la cuisine professionnelle. Il permet un déroulement optimal et une organisation efficace du travail en cuisine. Les plats sont préparés, cuisinés, tenus au chaud, conservés au frais ou même régénérés dans des récipients de taille standard. Ces récipients sont compatibles avec nos appareils de froid, nos fours combi-vapeur et nos lave-vaisselle.



Préparation.

Pour une préparation dans un évier au format Gastro Norm.

Réfrigération.

Pour un maintien au frais dans les appareils de froid Gaggenau.

Cuisson.

Pour une cuisson dans les fours combi-vapeur BS/BSP en combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Maintenir au chaud.

Pour un maintien au chaud dans les tiroirs chauffants WS/WSP.

Régénération.

Pour régénérer dans les fours vapeurs et combi-vapeur BS/BSP, ou réchauffer dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Lavage.

Un lavage et un séchage optimal dans nos lave-vaisselle grâce au support pour plats Gastro Norm.

Les accessoires du système Gastro Norm

Les accessoires du système Gastro Norm Gaggenau sont utilisables dans différents appareils Gaggenau.

Récipients Gastro Norm

GN 114/124

Ces récipients solides et de haute qualité, destinés à la cuisson vapeur, peuvent aussi être utilisés pour le maintien au frais dans le réfrigérateur ou bien le service à table. Ils sont lavables au lave-vaisselle. Pour une cuisson simultanée de plusieurs aliments, les plats GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits GN 1/3 qui sont disponibles en tant qu'accessoires.

Références / Références online*

GN 114 130 / 00677877

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 1/3 non perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 114 230 / 00358656

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 2/3 non perforé,
profondeur 40 mm, 3 l



GN 124 130 / 00571634

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 1/3 perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 124 230 / 00742963

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 2/3 perforé,
profondeur 40 mm, 3 l



Faitout en fonte Gastro Norm

GN 340

Faitout Gastro Norm GN 2/3. Hauteur 165 mm. Anti-adhérent. Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout. Utilisation indépendante du plat et/ou du couvercle (hauteur 100 mm / 65 mm). Se positionne dans le four avec l'accessoire rail télescopique BA 018 / BA 016 + résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (à commander séparément). S'utilise également dans le four vapeur ou combi-vapeur avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rails télescopiques BA 010 301 (les 2 références sont à commander séparément).

Références / Références online*

GN 340 230 / 00570316

Faitout
Gastro Norm
en fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm



Teppan Yaki

GN 232

Références / Références online*

GN 232 110

Teppan Yaki
composé de matériaux
multi-couches, GN 1/1.
Pour table induction Full Zone
CX 492/482.
LxPxH = 530 x 325 x 20 mm



GN 232 230 / 00573429

Teppan Yaki
composé de matériaux multi-couches,
GN 2/3
Pour table induction Full Zone
CX 492/482.
LxPxH = 353 x 325 x 20 mm



Poignées pour meubles

Pour une parfaite harmonie entre vos meubles de cuisine et votre électroménager, Gaggenau vous propose des poignées assorties aux appareils de froid de la gamme Vario et aux fours de la Série 200.

En fonction de la longueur, les poignées sont livrées avec 2 ou 3 vis.

Poignées avec 2 vis

Références / Références online*

GH 020 010 / 00466932

Inox, longueur 20 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 177 mm.

GH 030 010 / 00466936

Inox, longueur 30 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 277 mm.

GH 031 010 / 00576086

Inox, assorti à BOP,
longueur 30,5 cm, profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 282 mm.

GH 045 010 / 00466942

Inox, longueur 45 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 427 mm.

GH 050 010 / 00466944

Inox, longueur 50 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 477 mm.

GH 060 010 / 00466946

Inox, longueur 60 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 577 mm.

GH 070 010 / 00466948

Inox, longueur 70 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 677 mm.

GH 080 010 / 00466950

Inox, longueur 80 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 777 mm.

GH 090 010 / 00466952

Inox, longueur 90 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 877 mm.



Poignées avec 3 vis

Références / Références online*

GH 110 010 / 00466954

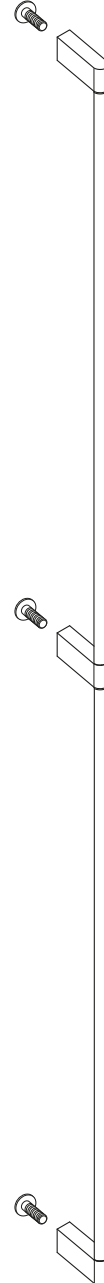
Inox, longueur 110 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 538,5 mm.

GH 140 010 / 00466958

Inox, longueur 140 cm,
profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 688,5 mm.



Les Etiquettes énergétiques.

Utiliser des appareils électroménagers économes en énergie vous permet de préserver de précieuses ressources et de réduire le montant de vos factures. C'est pourquoi vous devez tenir compte des faibles consommations d'énergie lorsque vous achetez vos appareils.

Les évolutions technologiques au cours de ces dernières années sont à l'origine d'une augmentation du nombre de produits obtenant un classement A+ ou supérieur. En conséquence, l'étiquetage ne remplissait plus sa fonction initiale, à savoir aider le consommateur à prendre une décision d'achat. C'est pourquoi il a été décidé de faire évoluer l'étiquette énergie.

Ces nouvelles étiquettes concernent les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les appareils de froid et les caves à vin. Depuis le 1er mars 2020 ces appareils doivent porter la nouvelle étiquette pour leur commercialisation. Désormais, la nouvelle classification va de A à G. De nouvelles méthodes sont également utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage. Selon les spécifications européennes, elles doivent dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs.

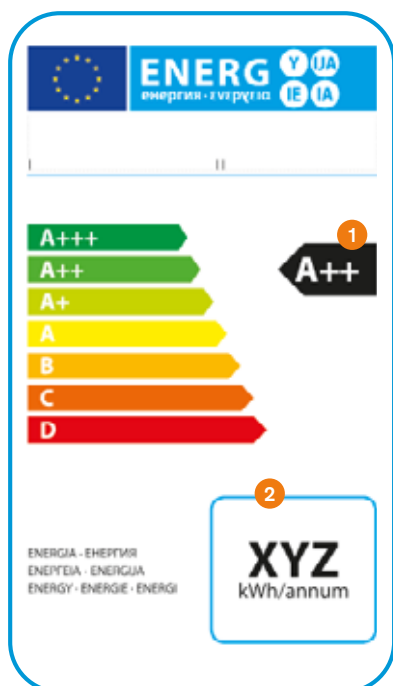
Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage. La durée du programme est également spécifiée pour ces produits.

Le programme de référence qui sert de base pour les tests et déclaration de valeurs pour l'étiquetage des lave-linge et lave-linge séchants a été modifié. Le nouveau programme « Eco 40-60 » se trouve sur le bandeau de commande de l'appareil. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale concernant le rinçage.

Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est légèrement modifiée. C'est pour ces raisons qu'il n'est pas possible de convertir directement les classes d'efficacité énergétiques en nouvelles classes.

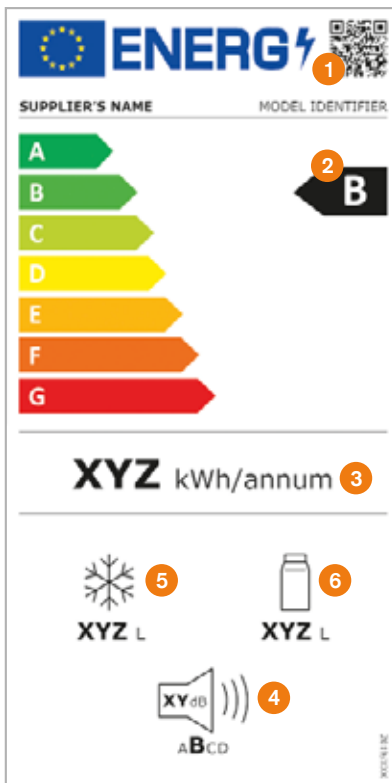
Vous pouvez obtenir plus d'informations sur le produit en scannant le QR Code affiché sur l'étiquette énergie qui vous renverra vers une base de données de l'UE. Vous pourrez y télécharger et consulter des documents pour tous les appareils qui font l'objet d'une nouvelle étiquette énergie. La base de données est également accessible sur internet.

Pour plus d'informations sur les étiquettes énergie, consultez le site internet : www.gaggenau.com



Etiquette énergétique pour Fours, Tables de cuisson et Appareils de ventilation :

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)



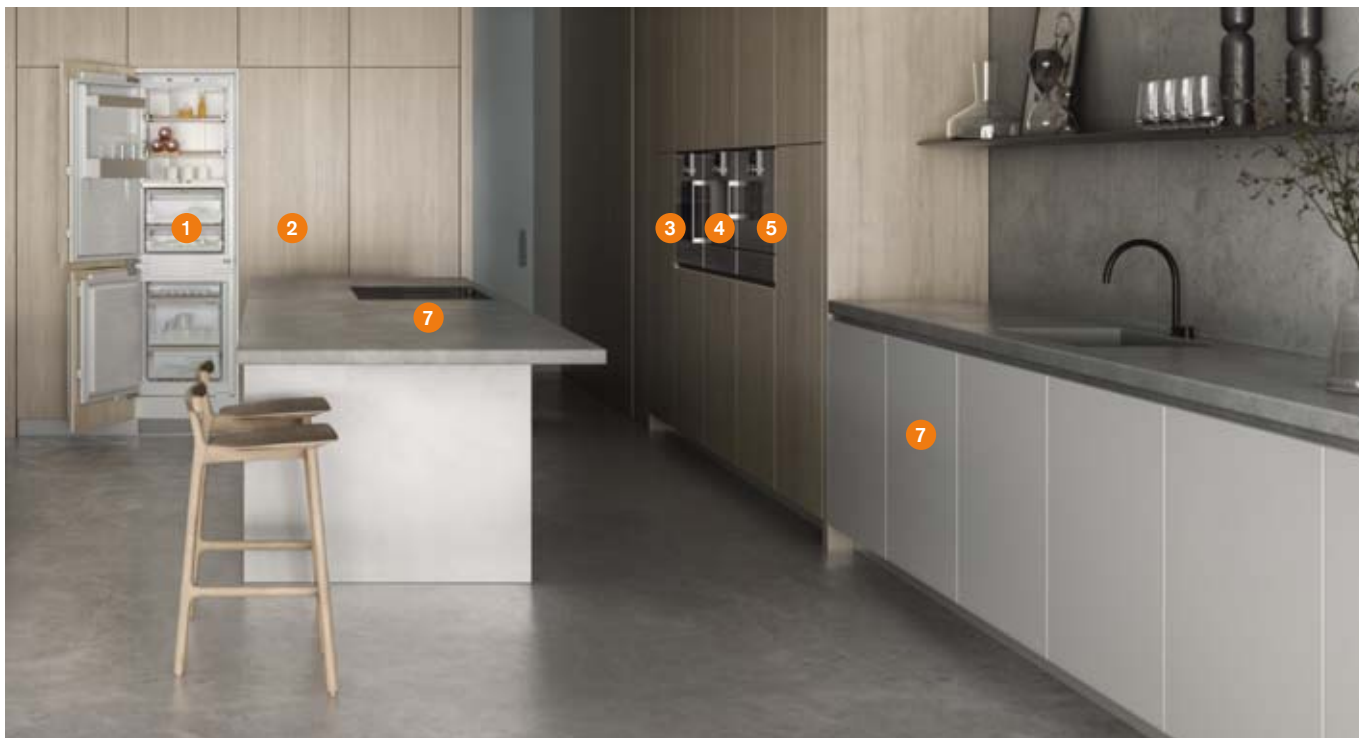
Nouvelle étiquette énergétique pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs ainsi que pour les caves à vin.

Exemple d'étiquette énergétique pour un combiné réfrigérateur-congélateur

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore
- 5 Volume total de tous les compartiments de congélation en litres
- 6 Volume total de tous les compartiments de réfrigération en litres

Se simplifier la vie au quotidien.

Utilisez les services numériques via Home Connect.*



Découvrez comment Home Connect peut être utilisé pour améliorer son quotidien et l'utilisation des appareils.

Gaggenau, la différence.

C'est le début d'une nouvelle ère pour la cuisine.

A l'aide d'un smartphone ou d'une tablette, vous pouvez par exemple, préchauffer le four, activer la ventilation, lancer le lave-vaisselle, télécharger des manuels d'utilisation numériques et demander à un technicien d'effectuer un contrôle de diagnostic, le tout à distance.

En s'intégrant à différents systèmes de gestion de la maison, la cuisine reste le coeur de la maison numérique.

Vous pouvez par exemple demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation tout en vérifiant le temps restant sur le four.

- Connectez-vous : contrôlez** et surveillez à distance. Activez le diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès : téléchargez les manuels d'utilisation et profitez de notre réseau de partenaires.
- Intégration : compatible avec différents systèmes de gestion de la maison.

Ce n'est qu'un début. Explorez les possibilités sur home-connect.com.

- 1 **Réfrigérateur-congélateur** : contrôlez votre consommation d'énergie : passez vos appareils en mode Éco ou en mode Vacances via l'application.
- 2 **Cave à vin** : à l'aide de l'application, mettez le vin que vous souhaitez déguster à la bonne température de service alors que vous rentrez chez vous.
- 3 **Four** : détendez-vous dans votre jardin et laissez votre téléphone portable vous avertir lorsque vos plats sont prêts.
- 4 **Machine à espresso tout automatique** : préparez votre appareil pour votre café du matin en l'allumant à l'aide de votre téléphone portable.
- 5 **Four combi-vapeur** : envoyez les paramètres de la recette sous-vide (température, durée et humidité) à votre four.
- 6 **Table de cuisson** : plutôt que de régler la ventilation séparément, connectez-la via Home Connect et contrôlez-la depuis la table de cuisson.
- 7 **Lave-vaisselle** : demandez à l'application quel réglage conviendrait le mieux à vos verres délicats et à vos casseroles et poêles très sales.

Télécharger l'application ici :



Apple App Store (iOS)



Google Play Store (Android)

* Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site home-connect.com. Home Connect est un service de Home Connect GmbH.

** Non applicable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour être utilisées sans surveillance - le processus de cuisson doit être supervisé.

Infoline de Gaggenau

Pour toutes vos questions à propos du fonctionnement et de l'utilisation des appareils Gaggenau.

Téléphone : 02/475 70 08

E-mail : via notre site www.gaggenau.com

Service clientèle de Gaggenau

Commande de pièces et d'accessoires, demande de dépannage.

Téléphone : 02/475 70 08

Service personnalisé disponible 24h/24 et 7 jours sur 7

E-mail : info.be@gaggenau.com

Site Internet de Gaggenau

www.gaggenau.com

Gaggenau Experience Center

Gare Maritime

Rue Picard 7 - Box 400

1000 Bruxelles

E-mail : BRU-Brandcenter@bshg.com

© Copyright by

Gaggenau

Rue Picard 7 - Box 400

1000 Bruxelles

Edition avril 2023.

Ce tarif mentionne le prix marché conseillé, TVA 21% et Récupel incluse.

Cette édition est valable à partir du 1^{er} avril 2023.

Gaggenau Account Managers

Mia Smits

Mobile : +32 (0)473/55.33.83

E-mail : mia.smits@bshg.com

Peter Kastelic

Mobile : +32 (0)477/69.93.40

E-mail : peter.kastelic@bshg.com

Sous réserve de modifications et d'erreurs d'impression.

Gaggenau, la différence